

**Identification du vin****Région :** Bordeaux

**Appellation :** Pessac-léognan  
**Dénomination :** Château la garde - vignobles Dourthe  
**Producteur :** Vignobles Dourthe  
**Cépages :** Cabernet-sauvignon : 50 %, Merlot : 47 %, Petit verdot : 3 %  
**Fournisseur :** Collishop Colruyt  
**Millésime :** 2016      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 14°      **Prix :** 24,95

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Profonde  
**P** **Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs concentrés (cerise).  
**S** Fruits noirs (mûre, myrtille), épices douces de garrigue, cannelle, réglisse, tabac, épices poivrées (poivre vert)  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**L** **Evolution :** Equilibré  
**O** **Fin bouche :** Les tanins sont un peu fondus mais il en reste encore beaucoup à fondre et ils sont bien présents. Belles acidité et amertume  
**U** **Equilibre :** Equilibré  
**T** **Structure :** Déjà une belle rondeur pour cette bouche avec des matières mûres et une structure d'intensité moyenne  
**Arômes :** Fruits noirs mûrs, épices de garrigue, épices poivrées, du boisé, une note de chocolat et une présence d'un côté terreux  
**Persistance :** 3 secondes  
**Observations :**

**C** **Conclusions :**  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**