

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Sud-ouest | |
| Appellation : | Fronton | | |
| Dénomination : | Château la loge - cuvée tradition | | |
| Producteur : | Château la loge - Christine & Claude Abi Akle | | |
| Cépages : | Cabernet-franc : 12 %, Fer servadou : 13 %, Négrette : 50 %, Syrah : 25 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2013 | Genre : Rouge | Alcool : 13,5° Prix : 8,50 |

| | | |
|--|-----------------------|---|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat avec des notes d'évolution |
| | Intensité : | Bonne |
| | Limpidité : | Limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : Fruits noirs. Un peu de boisé, fruits noirs confiturés (mûres, myrtilles, cassis), une pointe animale et un peu de vanille |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont fondus et il en reste encore un peu à fondre. Une pointe d'amertume |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières mûres et assez bien de finesse |
| | Arômes : | Fruits noirs confiturés, un peu de boisé, du fumé, du poivre et des épices |
| | Persistance : | 2 secondes |
| | Observations : | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------|--------------------|
| R E M | Remarques : |
|----------------------|--------------------|