

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Puisseguin-saint-émilion		
<b>Dénomination :</b>	Château la millerie		
<b>Producteur :</b>	Les Chais de Francs et Gardegan		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-franc : 30 %, Merlot : 70 %		
<b>Fournisseur :</b>	Savour club		
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 9,40

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne à faible
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : venaison, fumée. Un peu de chambre à air, les fruits noirs, vanille et une note de tabac
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Des tanins bien présents déjà ronds mais encore à fondre. Une pointe de verdeur tout en fin de bouche
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres. Ce vin est probablement non éraflé. Il présente toutefois une certaine rondeur
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, un peu de boisé
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin agréable
----------------------	----------------------	-------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--