Dégusté le :	08.06.2011	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin — **Région :** Bordeaux

Appellation :	Margaux
Dénomination :	Château la tour de bessan
Producteur :	Vignobles Marie-Laure Lurton
Cépages :	Cabernet-franc : 10 %, Cabernet-sauvignon : 58 %, Merlot : 32 %
Fournisseur :	Colruyt

Millésime : 2007 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12,5° **Prix :** 14,50

ASPECT

Couleur :	Rouge grenat avec une touche d'évolution
Intensité :	Bonne
Limpidité :	Limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Moyenne
Description Qualitative :	Agréable
Aromatique :	1er nez : café, moka. Alcool, fruits noirs, fumé, le fût grillé, sous-bois, fougère, un peu d'herbacé, la pivoine
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Souple
Evolution :	Bien équilibré
Fin bouche :	Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Une belle pointe d'amertume et d'acidité
Equilibre :	Equilibré
Structure :	La structure de ce vin est moyenne
Arômes :	Fruits noirs, fruits rouges
Persistance :	3 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions :	Vin agréable

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020