

| | | | |
|------------------------------|--|--------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Bordeaux | |
| Appellation : | Margaux | | |
| Dénomination : | Château La Tour de Mons | | |
| Producteur : | SAS La Tour de Mons | | |
| Cépages : | Cabernet-franc : 6 %, Cabernet-sauvignon : 38 %, Merlot : 48 %, Petit verdot : 8 % | | |
| Fournisseur : | GB | | |
| Millésime : | 2005 | Genre : Rouge | Alcool : 13,5° Prix : 14,99 |

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Grenat foncé à reflets violets |
| | Intensité : | Intense |
| | Limpidité : | Limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|--------------------------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : Fruits noirs à l'alcool. Cannelle, fruits noirs, moka, fumé, café, cacao |
| | Défauts : | |
| | | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Bien équilibré |
| | Fin bouche : | De beaux tanins fondus et à fondre accompagnés d'une belle amertume |
| | Equilibre : | |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières correctes et mûres |
| | Arômes : | Fruits noirs, moka fort, épices (muscade, cannelle), cuir, fumé, café amer |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|---------------------|
| C L C | Conclusions : | Beau vin à attendre |
|----------------------|----------------------|---------------------|

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