Dégusté le :	17.11.2026	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Bordeaux		
Appellation :	Margaux						
Dénomination :	Château Labégorce						
Producteur :	Château Labégorce						
Cépages :	Cabernet-franc : 3 %, Cabernet-sauvignon : 50 %, Merlot : 45 %, Petit verdot : 2 %						
Fournisseur :	Colruyt						
Millésime :	2010	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	14,5°	**Prix :**	29,60

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : Chambre à air neuve. Fruits noirs confiturés, boisé, hydrocarbures, animal, la suie, pruneaux, tabac, jus de réglisse, girofle, cerise noire
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins à fondre sont puissants et un peu astringents
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont mûres et très serrées. La structure est imposante.
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, épices poivrées, bâton de réglisse, tabac
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	

REM	**Remarques :**	Acheté en primeur

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2026