

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Pessac-léognan cru classé		
<b>Dénomination :</b>	Château Latour-Martillac		
<b>Producteur :</b>	Domaines Kressmann - Latour Martillac		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-franc : 4 %, Cabernet-sauvignon : 60 %, Malbec : 1 %, Merlot : 35 %		
<b>Fournisseur :</b>			
<b>Millésime :</b>	2000	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 18,99

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat profond, noir à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Intensité soutenue
	<b>Limpidité :</b>	On imagine
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Franc
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	Fruits noirs mûrs, voire confiturés, cacao, note de sous-bois, épices (girofle, muscade)
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Amertume présente, acidité marquée ainsi que l'astringence
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré jusqu'en milieu de bouche
	<b>Structure :</b>	L'astringence est un peu verte et dérangeante. Les tanins sont à fondre, la matière semble mûre, structure très moyenne
	<b>Arômes :</b>	Café amer, fruits rouges, cerise
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

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