

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Premières côtes de blaye		
<b>Dénomination :</b>	Château les petits Ardouins		
<b>Producteur :</b>	Vignobles Denechaud		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-sauvignon, Merlot		
<b>Fournisseur :</b>	Savour club		
<b>Millésime :</b>	2003	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 5,30

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide, brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net mais fugace
	<b>Intensité :</b>	Discret
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs et fruits rouges. Poivron jaune, sous-bois
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus mais relativement verts. L'amertume est très présente avec une pointe d'acidité.
	<b>Equilibre :</b>	Il est plus ou moins équilibré car présence d'une trop grande amertume
	<b>Structure :</b>	Peu de matières. L'amertume cache tout
	<b>Arômes :</b>	Dans le verre, il dégage un peu de tabac blond et de pain grillé
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
<b>Observations :</b>		

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

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