Dégusté le : 13.09.2005		**Numéro d'ordre :**	6

Identification du vin				**Région :**	Bordeaux		
Appellation :	Saint-émilion grand cru						
Dénomination :	Château lys de bessede						
Producteur :	Société TDF						
Cépages :							
Fournisseur :	Carrefour						
Millésime :	2003	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	1,5°	**Prix :**	7,49

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	
	Limpidité :	
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	
	Intensité :	
	Description Qualitative :	
	Aromatique :	Fruits noirs confiturés, note d'alcool, épices de garrigue, girofle, pivoine et une note de cuir
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Attaque souple
	Evolution :	Bon équilibre
	Fin bouche :	Les tanins sont souples et fondus, une note d'astringence à fondre accompagnée d'une note d'amertume
	Equilibre :	
	Structure :	Structure très moyenne avec des matières mûres mais légères
	Arômes :	Les arômes sont identiques à ceux du nez avec un complément de fruits rouges
	Persistance :	
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin agréable bien mûr mais décevant pour l'appellation

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020