

Identification du vin		Région : Sud-ouest	
Appellation :	Madiran		
Dénomination :	Château Montus		
Producteur :	Brumont Alain		
Cépages :	Tannat : 100 %		
Fournisseur :	Les champs Fulliots		
Millésime :	2002	Genre : Rouge	Alcool : 14,5° Prix : 16,20

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne faiblissant légèrement avec légère'évolution dans le verre
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs confiturés. Fruits noirs confiturés, cacao amer, sous-bois, chocolat, café, épices (muscade, cannelle)
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Il en reste encore un peu à fondre. Une légère pointe d'amertume avec une touche d'acidité.
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La belle structure se doit aux matières très mûres et concentrées et lui apporte rondeur et ampleur
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, vanille, café amer, muscade
	Persistance :	3 à 4 secondes
Observations :	Une pointe d'alcool	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques : Ce vin a été carafé à 20 h et dégusté vers 22 h 30
----------------------	---