

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Bordeaux		
Dénomination :	Château Moulin de Poncet - cuvée émotion		
Producteur :	Barthe Philippe et Véronique		
Cépages :	Cabernet-sauvignon : 30 %, Merlot : 70 %		
Fournisseur :	Magnus vins Deurne		
Millésime :	2000	Genre : Rouge	Alcool : 12,5° Prix : 9,89

A S P E C T	Couleur :	Grenat à reflets violets
	Intensité :	Profond
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Franche
	Intensité :	Moyenne à bonne
	Description Qualitative :	Agréable et complexe. Élégant.
	Aromatique :	Au premier nez : le pain grillé. Fruits noirs confiturés (mûres), myrtilles, caoutchouc. Présence de notes empyreumatiques, cannelle, girofle, muscade. Des notes briochées apparaissent après évolution.
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Belle évolution
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et doivent encore se fondre. Une légère astringence ainsi qu'une pointe d'amertume terminent cette fin de bouche
	Equilibre :	Les tanins ronds sont bien présents, une belle rondeur avec une grande présence en bouche.
	Structure :	La structure est ample. C'est un régal pour le palais.
	Arômes :	Fruits noirs (mûres, myrtilles), un peu de vanille et le café amer.
	Persistance :	4 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Superbe vin très fin, élégant.
----------------------	----------------------	--------------------------------

R E M	Remarques :	Ce vin a été élevé 12 mois en fût de chêne neuf.
----------------------	--------------------	--