

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Haut-médoc		
Dénomination :	Château Moutte Blanc - cuvée Marguerite Déjean		
Producteur :	De Bortoli Patrice et Odile		
Cépages :	Cabernet-sauvignon : 70 %, Merlot : 30 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2009	Genre : Rouge	Alcool : 13° Prix : 12,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat avec le disque aqueux violet
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne intensité devenant moyenne avec légère'évolution
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs. Fruits noirs (cassis) et rouges, cuir neuf, notes florales
Défauts :		

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont encore très présents et il y a déjà un peu qui sont fondus, les tanins sont serrés. Une belle fraîcheur et une amertume un peu présente
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle structure pour ce vin aux matières très mûres et concentrées
	Arômes :	Fruits noirs, fruits rouges, vanille, boisé, moka
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Un beau vin à attendre quelques années
----------------------	----------------------	--

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--