

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Margaux		
<b>Dénomination :</b>	Château Moutte Blanc - margaux		
<b>Producteur :</b>	De Bortoli Patrice et Odile		
<b>Cépages :</b>	Merlot : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2010	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 20,30

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs concentrés. Le pneu frais, fruits noirs, réglisse, floral (violette), note boisée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Légères amertume et acidité. Les tanins sont déjà fondus et il en reste à fondre
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une superbe concentration de matières mûres avec une structure moyenne et une belle rondeur
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, fruits rouges, réglisse, tabac
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin avec une certaine finesse à attendre quelques années
----------------------	----------------------	---------------------------------------------------------------

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