

**Identification du vin****Région :** Bordeaux

**Appellation :** Puisseguin-saint-émilion  
**Dénomination :** Château pavillon-ferrand  
**Producteur :** Saurue Michel et Maryse  
**Cépages :** Cabernet : 20 %, Merlot : 80 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2004      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 12,5°      **Prix :** 10,00

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Profonde  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : chambre à air neuve.  
**S** Fruits noirs, fruits rouges, pneu frais, épices poivrées, pruneaux, cuir, sous-bois, une pointe animale, une pointe florale (pivoine)  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Il reste des tanins à fondre, il y en a déjà des fondus. Le tout est accompagné d'une pointe d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Ce vin propose des matières très mûres, riches et concentrées. La structure est dès lors imposante avec une belle rondeur  
**A** **Arômes :** Fruits noirs confiturés, fruits rouges, caoutchouc, pneu frais  
**P** **Persistance :** 2 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :**

**R** **Remarques :**

**E**  
**M**