

| | | | |
|------------------------------|--------------------|--------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Bordeaux | |
| Appellation : | Saint-estèphe | | |
| Dénomination : | Château petit bocq | | |
| Producteur : | Lagneaux-Blaton | | |
| Cépages : | | | |
| Fournisseur : | Rouchet Serge | | |
| Millésime : | 2003 | Genre : Rouge | Alcool : 13° Prix : 19,40 |

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

| | | |
|--|----------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Bonne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable |
| | Aromatique : | Fruits noirs confiturés (myrtilles, mûres), épices de garrigue, réglisse, poivre |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Très souple |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins fondus sont très ronds. Il reste encore un peu des tanins à fondre |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Les matières de ce vin sont très mûres et concentrées. Une très belle rondeur pour ce vin charnu d'une belle structure |
| | Arômes : | Fruits noirs confiturés, sous-bois, humus, réglisse, tabac, chocolat |
| | Persistance : | 4 secondes |
| | Observations : | |

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

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