

| | | | |
|------------------------------|--|--------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Bordeaux | |
| Appellation : | Bordeaux | | |
| Dénomination : | Château Roc de ségur | | |
| Producteur : | | | |
| Cépages : | Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon, Merlot | | |
| Fournisseur : | Savour club | | |
| Millésime : | 2007 | Genre : Rouge | Alcool : 12,5° Prix : 4,20 |

| | | |
|--|-----------------------|------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat |
| | Intensité : | Soutenue |
| | Limpidité : | Limpide |
| | Observations : | Un peu d'alcool au nez |

| | | |
|--|--------------------------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Très agréable et complexe |
| | Aromatique : | 1er nez : fruits noirs. Fruits noirs confiturés, fruits rouges, réglisse, épices de garrigue, boisé, sous-bois, une pointe de goudron, pivoine, cigare, tabac |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont fondus, il y en a encore à fondre. Ils sont accompagnés par une pointe d'amertume |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est moyenne pour ce vin avec des matières très mûres, une belle rondeur et une structure concentrée |
| | Arômes : | Fruits noirs confiturés, fruits rouges, épices poivrés, réglisse, pivoine |
| | Persistance : | 3 secondes |
| Observations : | | |

| | | |
|----------------------|----------------------|--------------|
| C L C | Conclusions : | Vin agréable |
|----------------------|----------------------|--------------|

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