

**Identification du vin****Région :** Bourgogne

**Appellation :** Bourgogne épineuil  
**Dénomination :** Domaine Benjamin Portier - épineuil  
**Producteur :** Portier Benjamin  
**Cépages :** Pinot noir : 100 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2005      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 13°      **Prix :** 10,00

**A** **Couleur :** Rouge grenat avec des reflets évolués  
**S** **Intensité :** Moyenne  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : menthe fraîche, fruits noirs.  
**S** Fruits noirs confiturés, fruits rouges, cerise, cuir, sous-bois  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**L** **Evolution :** Equilibré  
**O** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus mais il en reste encore à fondre  
**U** **Equilibre :** Equilibré  
**T** **Structure :** Des matières mûres sont trouvées dans ce vin d'une belle rondeur et de structure moyenne  
**A** **Arômes :** Menthe, fruits rouges, fruits noirs, iodé  
**P** **Persistance :** 3 à 4 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :**

**R** **Remarques :**

**E**  
**M**