Dégusté le :	16.06.2026	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Bordeaux		
Appellation :	Lalande de pomerol						
Dénomination :	Domaine du Sablot - Lalande de pomerol						
Producteur :	Domaine du Sablot						
Cépages :	Cabernet-franc : 15 %, Cabernet-sauvignon : 5 %, Merlot : 80 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2023	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	18,00

ASPECT		
	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS		
	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs cuits.
		Fruits noirs et rouges, girofle
	Défauts :	

GOUT		
	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Tanins fondus et à fondre. L'astringence est assez présente
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont mûres avec une structure moyenne
	Arômes :	Fruits noirs et rouges
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC		
	Conclusions :	

REM		
	Remarques :	

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2026