

| | | | |
|------------------------------|---|--------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Bordeaux | |
| Appellation : | Margaux | | |
| Dénomination : | Domaine La Rose Maucaillou | | |
| Producteur : | Domaine La Rose Maucaillou - Dumora Olivier | | |
| Cépages : | Cabernet-sauvignon : 10 %, Merlot : 90 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2011 | Genre : Rouge | Alcool : 13° Prix : 13,80 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat en évolution |
| | Intensité : | Foncé |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Discrète s'épanouissant avec l'évolution |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable et complexe |
| | Aromatique : | 1er nez : Fruits noirs concentrés (myrtille - mûre). Animal, cuir, épices douces (cannelle, girofle), moka, café et une pointe de réglisse. Du tabac dans le verre vide. |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont fondus et il en reste encore un peu à fondre. Ils accompagnent une belle amertume et qu'une acidité agréable |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières très mûres et concentrées |
| | Arômes : | De la pivoine, du viande, du sous-bois, du cassis et des cerises noires. Des airelles en fin de bouche. |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |

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

| | |
|----------------------|--|
| R E M | Remarques : Le vin a été acheté sur place en 2013 |
|----------------------|--|