

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Pessac-léognan		
<b>Dénomination :</b>	L de la louvière		
<b>Producteur :</b>	Vignobles André Lurton		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-franc : 3 %, Cabernet-sauvignon : 64 %, Merlot : 30 %, Petit verdot : 3 %		
<b>Fournisseur :</b>	GB		
<b>Millésime :</b>	2004	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 9,99

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Soutenue
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne devenant discrète avec légère'aération dans le verre
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : violette. Fruits rouges, fruits noirs, violette, boisé, vanille, épices, cannelle, réglisse, pivoine, tabac blond
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle amertume assez présente. Les tanins sont souples, fondus. Il y en a encore à fondre, à s'assouplir
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Ce vin a une belle rondeur et des matières mûres avec une pointe d'herbacé. La structure est moyenne
	<b>Arômes :</b>	Les fruits noirs, grillé, fumé
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin agréable
----------------------	----------------------	--------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--