

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Saint-émilion		
<b>Dénomination :</b>	La Milonière		
<b>Producteur :</b>	BOUYER Alexia et Pierre		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	1999	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12° <b>Prix :</b> 11,39

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat avec une forte évolution
	<b>Intensité :</b>	Assez soutenu
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	Alcool

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne à discrète
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	Premier nez : animal. Ensuite des arômes empyreumatiques (café liquide froid), épices (poivre), fruits noirs et le pneu frais
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Une belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont encore à fondre et certains sont déjà fondus
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières d'une certaine intensité bien que pas très expressives
	<b>Arômes :</b>	Goudron, café, poivron rouge
	<b>Persistance :</b>	
	<b>Observations :</b>	

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

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