

Les arômes du vin

floral 0	agrumes 0	fruits exotiques 0	fruits blancs 0
fruits rouges CASSIS MURE PRUNE 3	fruits secs NOISETTE PRUNEAU 2	végétal MENTHE SOUS-BOIS 2	épices RÉGLISSE POIVRE 2
empyreumatique TABAC CAFÉ 2	fermentaire 0	animal CUIR 1	minéral 0
		cépages MERLOT 45% CABERNET SAUVIGNON 50% CABERNET FRANC 5% 3	région BORDEAUX MEDOC 2

le terroir du vin

son aspect identitaire sa couleur ROUGE son sexe (tendance) VIRIL son origine (tendance) MÉRIDIONAL son âge JEUNE 4	aspect spirituel RICHE 1	son aspect caractère CORSE 1
son aspect physique sa chair RÊCHE sa corpulence QUI A DE LA CARRURE sa forme PLEIN 3		son aspect émotionnel REVÊCHE 1
le prix moyen perçu 11 À 15 1	les accords mets/vin VIANDES ROUGES GIBIERS 2	son aspect social ETTOFFÉ 1
		PAI caudalies CONIQUE 15 la note globale BON 2

le portrait du vin

NOM: CHÂTEAU SAINT HILAIRE CRU BOURGEOIS

date de dégustation: mars-18
millésime: 2012

appellation: MEDOC

commentaires: un vin aux arômes subtils de cuir et de fruits rouges bien mûrs relevés par des notes de menthe. Des arômes de sous-bois et de tabac renforcent l'aspect viril de ce vin. Encore jeune, au caractère un peu corsé, parfait pour accompagner les viandes rouges, le gibier et les fromages forts.