

Les arômes du vin

**floral**

0

**agrumes**

0

**fruits exotiques**

0

**fruits blancs**

0

**fruits rouges**  
CERISE  
FRAISE  
CASSIS

3

**fruits secs**  
PRUNEAU

1

**végétal**  
MENTHE

1

**épices**  
RÉGLISSE  
VANILLE

2

**empyreumatique**  
TABAC  
CAFÉ  
FUMÉ

3

**fermentaire**

0

**animal**  
CUIR

1

**minéral**

0

le terroir du vin

**cépages**  
MERLOT 53%  
CABERNET SAUVIGNON 43%  
CABERNET FRANC 4%

3

**région**  
BORDELAIS  
MEDOC

2

**son aspect identitaire**

sa couleur **ROUGE**

son sexe (tendance) **VIRIL**

son origine (tendance) **MÉRIDIONAL**

son âge **JEUNE**

4

**aspect spirituel**  
GÉNÉREUX

1

**son aspect caractère**  
CORSÉ

1

**son aspect physique**

sa chair **RÊCHE**

sa corpulence **QUI A DE LA CARRURE**

sa forme **PLEIN**

3



le portrait du vin

**son aspect émotionnel**  
REVÊCHE

1

**son aspect social**  
ETTOFFÉ

1

**le prix moyen perçu**  
11 À 15

1

**les accords mets/vin**  
BŒUF  
GIBIER  
FROMAGES

3

**PAI caudalies**  
CONIQUE  
15  
la note globale  
BON

2

NOM: **CHÂTEAU GEMEILLAN CRU BOURGEOIS** date de dégustation: mars-18  
appellation: **MÉDOC** millésime: 2014

**commentaires:** une explosion de fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise, cassis), des épices (réglisse, vanille), des arômes de tabac et de cuir. Encore un peu jeune et qui mérite de vieillir encore pour offrir tout son potentiel. Très plaisant au nez et en bouche.