



vin

N°8
Avril
2003



TEST ACHATS

Dans un précédent numéro, nous avons annoncé un test de vins bulgares. Une étude de marché a cependant montré que l'offre dans notre pays est actuellement trop faible pour que l'on puisse effectuer une sélection valable.

C'est pourquoi nous avons choisi de tester des bordeaux à prix abordable du célèbre millésime 2000.

Comme vous le remarquerez, la mise en page de ce magazine a été revue et s'apparente désormais à celle du "Guide des Vins".

Dans un prochain numéro, nous nous pencherons sur les vins en cubitainer ou bag-in-box (les "tonneaux en carton"). Le dossier du Guide des Vins 2004 sera consacré aux vins italiens.

Bordeaux 2000 : l'année miracle ?

voir
notre
encadré
p. 2

Le millésime 2000 dans le Bordelais a été plébiscité par la presse internationale. Il était donc temps d'organiser une dégustation de bordeaux rouges de différentes appellations et à prix raisonnable.

Bordeaux en chiffres

Le Bordelais est une des plus grandes régions viticoles du monde, comme en témoignent ces quelques chiffres :

- 12 000 vigneron;
- 117 000 ha de vignobles (domaine moyen : 7 ha);
- 6 900 000 hl de vin produits;
- entre 4 000 (petites appellations) et 10 000 pieds par ha (grands crus);
- 57 appellations d'origine;
- 25 % (en volume) de tous les vins français d'appellation.

Cépages

- Le cabernet sauvignon est un cépage à petits grains riches en tanins qui poussent en grappes serrées d'un bleu profond. Il produit des vins très colorés avec un potentiel de garde et une acidité élevée. Dans les vins jeunes, ce sont surtout les arômes fruités (cassis) qui dominent.
- Le merlot a une peau plus fine et mûrit plus rapidement que le cabernet; il produit généralement des vins plus doux et un peu moins tanniques. Dans les vins jeunes, ce sont surtout les arômes fruités (cerise et prune) qui dominent. C'est le cépage le plus répandu dans la région.
- Le cabernet franc mûrit également plus vite que le cabernet sauvignon et est moins tannique, mais il est plus fruité et plus épicé. C'est rarement le cépage dominant dans un vin.

TEST-VIN est une publication de Test-Achats,
rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55
www.test-achats.be.

• Le malbec est un cépage de couleur sombre et tannique ayant un grand potentiel alcoolique. Le bordeaux est généralement un mélange où deux ou plusieurs cépages sont combinés.

Climat et sol

La région de Bordeaux connaît une grande diversité de sols : le sous-sol est généralement riche en humus et en cailloux, mais on trouve également du sable, du calcaire et de l'argile en proportions variables. Le Bordelais bénéficie surtout de l'influence tempérée du Gulf Stream, ce qui lui vaut un hiver doux, un été long et chaud et une arrière-saison ensoleillée.

2000, année miracle

Après un printemps précoce et chaud et un mois de juillet instable, toute la région de Bordeaux a connu un mois d'août très chaud et sec et un mois de septembre chaud qui ont assuré une parfaite maturation des raisins. De plus, le temps est resté essentiellement sec jusqu'aux vendanges. Le merlot a été vendangé en premier pendant la deuxième moitié de septembre, suivi ensuite par le cabernet franc au début d'octobre et le cabernet sauvignon vers le 10 octobre, juste avant les pluies.

Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné à la mi-mars 28 vins du Bordelais de différentes appellations d'origine. Les prix varient de 4,16 à 7,53 euros. Comme d'habitude, les vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation. Tous les résultats figurent dans les fiches établies individuellement pour chaque vin.

• Taux d'alcool : le taux annoncé varie de 12 à 13 % vol. et le taux mesuré, de

11,7 à 13,3 % vol. Les écarts restent donc dans les limites tolérées.

• Taux de sucre : tous les vins renferment moins de 0,4 g de sucre et sont donc très secs.

• Acidités volatile et totale : tous les vins ont obtenu un bon à très bon résultat.

• Acide sorbique : aucun vin testé n'en renferme.

• Sulfite : Bonne nouvelle, toutes les teneurs en sulfite libre et total sont largement inférieures à la norme légale et tous les vins obtiennent donc un bon à très bon résultat.

• Fermentation malolactique : cette seconde fermentation bactérienne qui réduit l'acidité est terminée pour tous les vins testés.

Au total, tous les vins sont jugés bons à très bons quant à leur composition.

• Le bilan est également positif pour la dégustation : pas moins de 18 vins ont été jugés bons à très bons, 5 ont été jugés moyens à bons et 5 ont été jugés moyens.

Le vin le plus cher est également le meilleur mais, pour le reste, il n'y a pas de rapport entre la qualité et le prix. De même, la qualité n'est pas liée à l'appellation d'origine.

Château Fleur de Plaisance (Côtes de Bourg, Delhaize, 3,35 euros), Château Les Aubrets (Côtes de Bourg, Makro, 4,86 euros), Château Tertre de Viaud (Côtes de Bourg, Match, 5,15 euros) et Château Bel Air (Fronsac, Carrefour, 5,97 euros) sont les plus faibles des vins jugés moyens et ne sont donc pas repris dans les fiches individuelles.

LE BORDEAUX 2000 DANS LA PRESSE SPECIALISEE

"Le millésime 2000 à Bordeaux a été celui des superlatifs"
Guide Hachette des Vins 2002

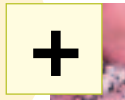
"By all accounts a stunning year... The best vintage since 1990; not showy but one to last."
The Which? Wine guide 2003

"... this is the greatest vintage Bordeaux has ever produced. Remarkably consistent from top to bottom..."
Robert Parker dans "The Wine Advocate"

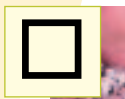
"De oogst van 2000 heeft van nature alles : fris fruit met een grote charge van rijpe tannines en voldiepe kleur met voldoende zoetheid".
Herwig Van Hove dans Knack



très bon



bon



moyen



médiocre



mauvais

CH. DE LESTIAC CUVÉE PRESTIGE 2000 *Premières Côtes de Bordeaux* € 7,53

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46 89 17

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	13,0	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,05		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,50		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	18		+
SO ₂ total (mg/l)	44		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

DEGUSTATION

robe limpide et très profonde, rouge violet; nez plein de fruits mûrs avec une fine touche boisée; bouche ronde, charnue et équilibrée, avec de la structure et beaucoup de caractère; tanins soyeux et longue finale



2003 - 2010

www.cora.be



CHÂTEAU LE MONS 2000 *Premières Côtes de Bordeaux* € 4,59

Carrefour Belgium

av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,5	
Sucres totaux (g/l)	0,1		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,90		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,30		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	18		+
SO ₂ total (mg/l)	41		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

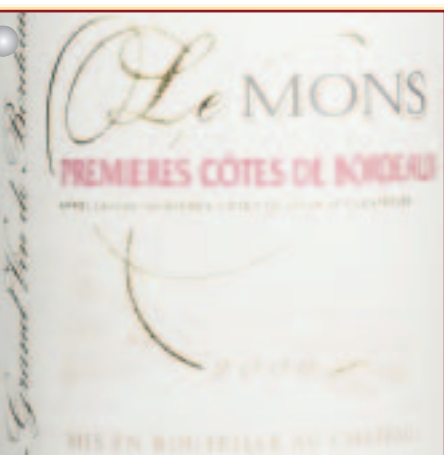
DEGUSTATION

robe limpide et très profonde, rouge violet; nez de fruits rouges très bien développé; bouche pleine et charnue; tanins soyeux et finale fruitée; vin d'avenir



2003 - 2008

www.hypercarrefour.be



CHÂTEAU GIRUNDIA 2000 *Bordeaux* € 4,92

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46 89 17

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6	
Sucres totaux (g/l)	0,3		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,20		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,47		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	12		+
SO ₂ total (mg/l)	24		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

DEGUSTATION

robe limpide et profonde, rouge violet; nez relativement discret mais net et fruité; bouche pleine et charnue avec du caractère; finale fine et fruitée



2003 - 2008

www.cora.be



CHÂTEAU PONT-ROUSSET 2000 *Premières Côtes de Blaye* € 5,69

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360 10 40

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,1	
Sucres totaux (g/l)	0,1		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,25		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,43		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	27		+
SO ₂ total (mg/l)	42		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

DEGUSTATION

robe limpide et très profonde, rouge violet; nez fruité et plein de caractère; bouche équilibrée et bien structurée; tanins soyeux et finale relativement longue



2003 - 2010

www.colruyt.be



CHÂTEAU SEGUIN 2000 *Premières Côtes de Blaye*

€ 5,84

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46 89 17

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,7	⊕/⊕
Sucres totaux (g/l)	0,1		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,25		⊕
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,52		⊕
Acide sorbique (mg/l)	0		⊕
SO ₂ libre (mg/l)	23		+
SO ₂ total (mg/l)	47		+
Fermentation malolactique	OK		⊕

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/⊕

DEGUSTATION

⊕/⊕

robe limpide et profonde, rouge violet; nez fruité et bien développé avec une touche boisée; bouche pleine et charnue; tanins soyeux et finale relativement longue



2003 - 2010

www.cora.be



CHÂTEAU SAINT ROBERT 2000 *Graves*

€ 6,64

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46 89 17

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7	⊕/⊕
Sucres totaux (g/l)	0,1		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,20		⊕
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,43		⊕
Acide sorbique (mg/l)	0		⊕
SO ₂ libre (mg/l)	24		+
SO ₂ total (mg/l)	44		⊕
Fermentation malolactique	OK		⊕

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/⊕

DEGUSTATION

⊕/⊕

robe limpide et très profonde, rouge violet; nez dominé par les fruits mûrs et les arômes boisés; bouche pleine et charnue avec de nets accents boisés; tanins soyeux et finale pleine de caractère



2003 - 2010

www.cora.be



CHÂTEAU LA TUILERIE 2000 *Graves*

€ 6,99

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles ; tél. 02/412 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,8	⊕/⊕
Sucres totaux (g/l)	0,0		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,95		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,38		⊕
Acide sorbique (mg/l)	0		⊕
SO ₂ libre (mg/l)	16		⊕
SO ₂ total (mg/l)	29		⊕
Fermentation malolactique	OK		⊕

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/⊕

DEGUSTATION

⊕/⊕

robe profonde, rouge violet; nez fin et bien développé; bouche pleine de caractère et bien structurée avec des tanins soyeux; finale relativement longue



2003 - 2009

www.delhaize.be



CHÂTEAU LES HAUTS DE L'ESPÉANCE 2000 *Premières Côtes de Blaye* € 4,16

Carrefour Belgium

av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,1	⊕/⊕
Sucres totaux (g/l)	0,3		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,15		⊕
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,32		⊕
Acide sorbique (mg/l)	0		⊕
SO ₂ libre (mg/l)	25		+
SO ₂ total (mg/l)	55		⊕
Fermentation malolactique	OK		⊕

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide, rouge violet; nez bien développé et fruité; bouche agréable et charnue avec du caractère et des tanins soyeux; finale correcte



2003 - 2007

www.hypercarrefour.be



CHÂTEAU ROC DE MONPEZAT 2000 *Côtes de Castillon*

€ 4,59

Carrefour Belgium

av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,1	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,10		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,47		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	20		+
SO ₂ total (mg/l)	58		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide, rouge violet; nez relativement fermé avec des touches fruitées et épicées après agitation; bouche agréable et charnue avec des tanins soyeux; finale équilibrée



2003 - 2007

www.hypercarrefour.be
CHÂTEAU BOUZY LA MARÉCHALE 2000 *Côtes de Castillon*

€ 4,90

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360 06 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6	
Sucres totaux (g/l)	0,0		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,10		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,44		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	15		+
SO ₂ total (mg/l)	34		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide et très profonde, rouge violet; nez fruité et bien développé; bouche pleine et charnue avec du caractère; tanins robustes devant encore se fondre



2003 - 2007

www.makro.be
DOMAINE DE SEGONZAC 2000 *Premières Côtes de Blaye*

€ 5,45

Champion Mestdagh

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25 72 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,3	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,10		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,43		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	12		+
SO ₂ total (mg/l)	45		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide, rouge violet; nez relativement discret; bouche charnue et pleine de caractère; tanins fins et finale longue et soyeuse



2003 - 2007

www.mestdagh.be
CHÂTEAU DUCLA 2000 *Bordeaux supérieur*

€ 5,69

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360 10 40

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,9	
Sucres totaux (g/l)	0,3		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,00		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,40		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	17		+
SO ₂ total (mg/l)	31		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide et très profonde, rouge violet; nez fruité et relativement discret; bouche pleine et charnue avec des tanins encore un peu rudes; finale fine



2003 - 2007

www.colruyt.be


BORDEAUX D'ESTOURNEL 2000 Bordeaux

€ 5,90

Carrefour Belgium

av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,3	
Sucres totaux (g/l)	0,3		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,10		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,48		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	24		+
SO ₂ total (mg/l)	60		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide et profonde, rouge violet; nez de fruits rouges relativement discret; bouche pleine et charnue avec du caractère; tanins soyeux et finale relativement longue



2003 - 2007

www.hypercarrefour.be



CHÂTEAU GRAVEYRON 2000 Graves

€ 6,07

Match

route de Gosselies 408, 6220 Wangeries ; tél. 071/82 42 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,4	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,25		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,45		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	16		+
SO ₂ total (mg/l)	49		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

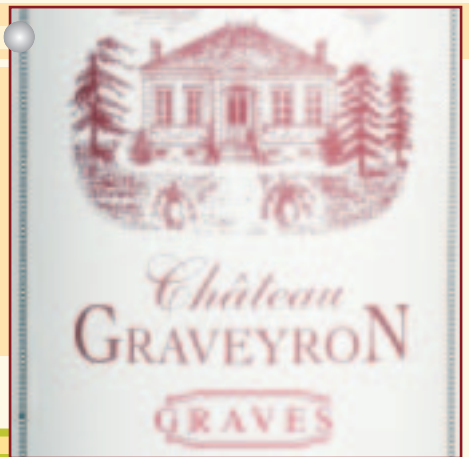
+

robe limpide, rouge violet; nez relativement discret avec des accents fruités après agitation; bouche pleine et charnue avec du caractère et des tanins solides; finale relativement longue



2003 - 2007

www.supermarche-match-supermarkt.be



CHÂTEAU FERGRAVES CRU BOURGEOIS 2000 Médoc

€ 6,18

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles ; tél. 02/412 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,2	
Sucres totaux (g/l)	0,1		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,20		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,36		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	16		+
SO ₂ total (mg/l)	52		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide et profonde, rouge violet; nez plein de caractère; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux; finale fruitée et relativement courte



2003 - 2008

www.delhaize.be



CHÂTEAU LE MONASTÈRE 2000 Côtes de Bourg

€ 6,68

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360 10 40

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,8	
Sucres totaux (g/l)	0,3		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,10		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,35		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	20		+
SO ₂ total (mg/l)	38		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide, rouge violet; nez de fruits rouges relativement discret; bouche équilibrée et charnue; finale relativement discrète



2003 - 2007

www.colruyt.be



très bon
+
bon
moyen
-
médicore
mauvais

CHÂTEAU PONTET BARRAIL CRU BOURGEOIS 2000 Médoc € 6,68

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360 10 40

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,6	
Sucres totaux (g/l)	0,4		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,15		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,29		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	23		+
SO ₂ total (mg/l)	35		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide, rouge violet; nez relativement discret avec des accents fruités; bouche équilibrée et charnue; finale correcte



2003 - 2007

www.colruyt.be


CHÂTEAU DU VIEUX VIGNEAU 2000 Puisseguin Saint-Emilion € 6,99

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles ; tél. 02/412 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,40		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,39		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	12		+
SO ₂ total (mg/l)	48		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DEGUSTATION

+

robe limpide, rouge violet; nez relativement discret avec des accents fruités après agitation; bouche pleine, charnue et équilibrée; finale relativement courte



2003 - 2007

www.delhaize.be


CHÂTEAU HAUT-BRAY 2000 Côtes de Castillon € 4,45

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46 89 17

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,4	
Sucres totaux (g/l)	0,1		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,00		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,44		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	12		+
SO ₂ total (mg/l)	25		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

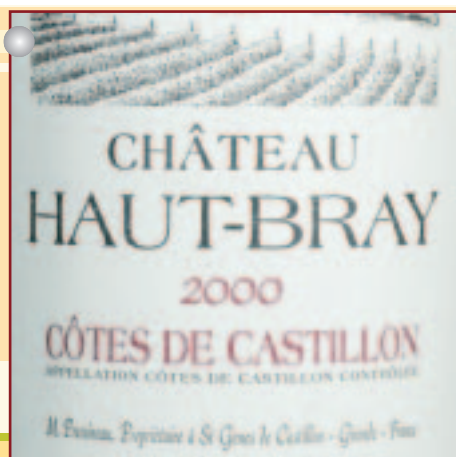
DEGUSTATION

+□

robe profonde, rouge violet; nez relativement fermé avec des accents fruités après agitation; bouche pleine mais assez rustique et tanins encore assez durs



2003 - 2005

www.cora.be


CHÂTEAU JOUANIN 2000 Côtes de Castillon € 4,99

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles ; tél. 02/412 21 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,8	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,30		+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,44		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO ₂ libre (mg/l)	17		+
SO ₂ total (mg/l)	44		+
Fermentation malolactique	OK		+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

DEGUSTATION

+□

robe très profonde, rouge violet; nez bien développé et fruité; bouche charpentée mais avec des tanins encore assez durs et devant se fondre



2003 - 2005

www.delhaize.be


CHÂTEAU TUILERIES GOURRIBON 2000 Côtes de Bourg € 5,35

Champion Mestdagh

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25 72 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,4
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,95	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,26	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	13	+
SO ₂ total (mg/l)	42	+
Fermentation malolactique	OK	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

DEGUSTATION

+□

robe très profonde, rouge violet; nez fruité, relativement discret; bouche pleine et charnue avec du caractère; tanins encore assez durs



2003 - 2005

www.mestdagh.be



CHÂTEAU LES HOMMES CHEVAL BLANC 2000 Premières Côtes de Blaye € 5,35

Champion Mestdagh

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25 72 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,3
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,35	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,45	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	19	+
SO ₂ total (mg/l)	56	+
Fermentation malolactique	OK	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

DEGUSTATION

+□

robe profonde, rouge brun; nez fermé; bouche charnue mais assez maigre; finale relativement discrète



2003 - 2005

www.mestdagh.be



CHÂTEAU CLAVEAU 2000 Canon-Fronsac € 5,92

Match

route de Gosselies 408, 6220 Wangenies ; tél. 071/82 42 11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,3
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,25	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,24	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	21	+
SO ₂ total (mg/l)	31	+
Fermentation malolactique	OK	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

DEGUSTATION

+□

robe limpide et profonde, rouge violet; nez fruité avec des accents épicés; bouche charnue avec des tanins soyeux; finale relativement courte



2003 - 2005

www.supermarche-match-supermarkt.be



LES TROIS COLONNES 2000 Bordeaux € 4,37

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360 10 40

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,30	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,42	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	25	+
SO ₂ total (mg/l)	60	+
Fermentation malolactique	OK	+

APPRÉCIATION GLOBALE

□

DEGUSTATION

□

robe profonde, rouge violet; nez fruité, relativement discret; bouche charnue mais un peu maigre; finale correcte mais courte



2003 - 2005

www.colruyt.be

