



Verticale de Léman Noir Philippe Bovet

Le Léman Noir est un assemblage de Gamaret, Merlot et Cabernet Franc élevé dix mois en fûts de chêne (40% de bois neuf).

L'assemblage est composé de 40% de Gamaret, 40% de Merlot et 20% de Cabernet Franc à l'exception du millésime 2006 (50% de Gamaret, 40 de Merlot et 10 % de Cabernet Franc).

Tous les millésimes sont obturés par un bouchon liège.

2006

Œil : Robe grenat aux reflets pourpres.

Nez : Nez expressif de pruneau sec.

Bouche : Attaque souple, bouche tendre et gourmande aux notes de pruneau et d'épices.
Finale d'intensité moyenne.

Impression : Un vin très plaisant mais sans grande complexité qu'il faut boire.

Données techniques:

	Vin
Acidité	4.48 g
Alcool	13.8%
PH	3.78
Sucre	1.7 g

2007

Œil : Robe grenat aux reflets pourpres.

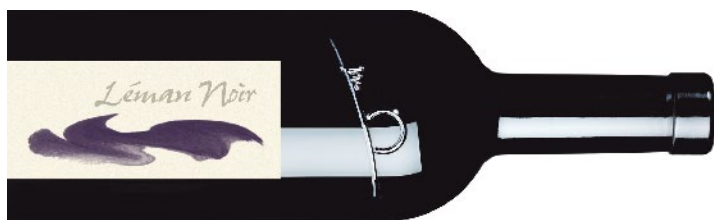
Nez : Nez expressif de pruneau.

Bouche : Attaque souple, bouche ample mais de longueur moyenne, notes de pruneau et d'épices,
finale fraîche sans grande persistance.

Impression : Un peu plus fluet que le précédent, il est prêt à boire.

Données techniques:

	Vin
Acidité	4.9 g
Alcool	13.5%
PH	3.7
Sucre	0.6 g



L

E

2008

Œil : Robe rubis dense.

Nez : Nez expressif et épicé (poivre, girofle), notes de cerise noire.

Bouche : Attaque souple, bouche dense et épicée où se perçoivent quelques notes tanniques, finale épicée et longue.

Impression : En phase ascendante, ce vin n'a pas encore atteint son apogée.

Données techniques:

	Vin
Acidité	4.51 g
Alcool	13.8%
PH	3.85
Sucre	0.9 g

S

V

E

2009

Œil : Robe rubis aux reflets pourpres.

Nez : Nez expressif sur le pruneau, notes d'épices.

Bouche : Attaque épicée, bouche dense et concentrée aux tanins granuleux et au fruité volumineux, finale épicée et longue.

Impression : En phase ascendante, ce vin n'a pas encore atteint son apogée.

Données techniques:

	Vin
Acidité	4.3 g
Alcool	14.6%
PH	3.7
Sucre	1 g

R

T

I

C

2010

Œil : Robe pourpre.

Nez : Nez puissant de fruits noirs (pruneau, cerise noire, mûre), petite note épicée.

Bouche : Attaque souple, bouche élégante, fondue et bien équilibrée sur des notes de fruits, finale de longueur moyenne.

Impression : En phase ascendante, ce vin possède un potentiel de garde de plusieurs années.

Données techniques:

	Vin
Acidité	4.1 g
Alcool	14.5%
PH	3.8
Sucre	0.8 g

A

L

E

S