Dégusté le :	10.04.2007	**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Blanquette de limoux						
Dénomination :	Blanquette de limoux - méthode ancestrale - Jean Laverivière						
Producteur :	Les vignerons du sieur d'Arques						
Cépages :	Mauzac : 100 %						
Fournisseur :	Le Cellier de Theux						
Millésime :	0	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	6,5°	**Prix :**	8,40

ASPECT	**Couleur :**	Jaune or pâle
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Brillant
	Observations :	Belles bulles fines et persistantes

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Gaz carbonique. La pomme légèrement oxydée
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Très souple presque tendre
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur en fin de bouche accompagné d'un peu de sucre résiduel
	Equilibre :	
	Structure :	Une belle structure avec des matières mûres
	Arômes :	Pomme reinette, pomme cuite, agrumes
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin fort agréable

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020