Dégusté le :	13.03.2007	**Numéro d'ordre :**	6

Identification du vin				**Région :**	Sud-ouest		
Appellation :	Jurançon						
Dénomination :	Camin Larredya - costat darrèr						
Producteur :	Grussaute Jean-Marc						
Cépages :	Gros manseng : 60 %, Petit manseng : 40 %						
Fournisseur :	Goffin Christophe						
Millésime :	2004	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	11,10

ASPECT	
Couleur :	Jaune or
Intensité :	Moyenne
Limpidité :	Très brillant
Observations :	

ODEURS	
Netteté :	Net
Intensité :	Moyenne
Description	
Qualitative :	Agréable
Aromatique :	1er nez : ananas frais. Cire, térébenthine, agrumes, pomme, ananas frais, tilleul
Défauts :	

GOUT	
Attaque :	Très souple, presque tendre
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Une belle fraîcheur avec quand même beaucoup d'amertume
Equilibre :	Equilibré
Structure :	La structure est moyenne et les matières sont mûres. Vin d'une belle rondeur.
Arômes :	Ananas frais très mûr, pomme mûre, fruits exotiques (mangue), fruits confits (citron)
Persistance :	3 secondes
Observations :	

CLC	
Conclusions :	

REM	
Remarques :	

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020