

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Savoie	
<b>Appellation :</b>	Vin de savoie apremont		
<b>Dénomination :</b>	Cave de Chautagne - apremont		
<b>Producteur :</b>	Cave de Chautagne		
<b>Cépages :</b>	Jacquère : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>			
<b>Millésime :</b>	2023	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 11,5°
			<b>Prix :</b> 11,50

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Or blanc
	<b>Intensité :</b>	Claire
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne puis faiblit légèrement
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : agrumes. Fleur blanche, une pointe de fruits exotiques
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Vif
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	L'acidité est présente avec une pointe d'amertume. Il y a également un petit côté salin.
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Les matières sont mûres et la structure est moyenne
	<b>Arômes :</b>	Agrumes (citron et pamplemousse), abricot, pêche
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>
----------------------	--------------------