

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

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

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

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

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------