

Dégusté le : 29.10.2024

Numéro d'ordre : 1

Identification du vin

Région : Savoie

Appellation : Vin de savoie
Dénomination : Cave de Cruet - fleur blanche
Producteur : Cave de Cruet
Cépages : Jacquère : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2023 **Genre :** Blanc **Alcool :** 11° **Prix :** 7,50

**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
**Description
Qualitative :** Agréable
Aromatique : Agrumes (orange), fleur blanche, la guimauve
Défauts :

**G
O
U
T**
Attaque : Vif
Evolution : Equilibré
Fin bouche : L'acidité est présente cachant en partie la présence de l'amertume
Equilibre : Bel équilibre entre le sucré et l'acidité
Structure : La structure est moyenne avec des matières mûres
Arômes : Agrumes (citron), ananas, amande, léger miel
Persistance : 2 secondes
Observations :

**C
L
C**
Conclusions :

**R
E
M**
Remarques :