

Identification du vin		Région : Roussillon	
Appellation :	Banyuls		
Dénomination :	Cave de l'abbé Rous - banyuls blanc		
Producteur :	Cave de l'abbé Rous		
Cépages :	Grenache blanc : 70 %, Grenache gris : 30 %		
Fournisseur :	Le Cellier de Theux		
Millésime :	2005	Genre : Blanc	Alcool : 16,5° Prix : 12,30

A S P E C T	Couleur :	Jaune doré
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : muscaté. Muscat, noix, floral, térébenthine, fleur de guimauve, pomme oxydée, cire
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Tendre
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Un beau sucré résiduel
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	De belles matières très mûres avec une structure moyenne pour ce vin fort agréable
	Arômes :	Vieux muscat, un peu de pomme, chique à la guimauve
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

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

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