

Dégusté le : 13.09.2022

Numéro d'ordre : 1

Identification du vin

Région : Centre

Appellation : Crémant de loire
Dénomination : Cave Robert et Marcel - Cave des vigneron de Saumur - crémant de loire blanc de Chanceny
Producteur : Cave Robert et Marcel - Cave des vigneron de Saumur
Cépages : Cabernet-franc, Chardonnay, Chenin
Fournisseur :
Millésime : 0 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12,5° **Prix :** 0,00

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

**O
D
E
U
R
S**
Netteté : Net
Intensité : Moyenne
**Description
Qualitative :** Très agréable
Aromatique : 1er nez : Levure.
Nous avons des fruits exotiques, agrumes et de la confiture de coing
Défauts :

**G
O
U
T**
Attaque : Souple
Evolution : Equilibré
Fin bouche :
Equilibre : Equilibré
Structure : Une belle rondeur avec des matières très mûres
Arômes : Idem qu'au nez, et en plus des arômes de fruit du style du kumquat
Persistance : 2 secondes
Observations :

**C
L
C**
Conclusions :

**R
E
M**
Remarques :