

Identification du vin		Région : Champagne	
Appellation :	Champagne		
Dénomination :	Champagne Chopital-lefèvre		
Producteur :	Chopital-Lefèvre		
Cépages :			
Fournisseur :			
Millésime :	0	Genre : Blanc	Alcool : 12°
			Prix : 12,50

A S P E C T	Couleur :	Or pâle
	Intensité :	Bonne intensité
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	Les bulles sont fines

O D E U R S	Netteté :	Franc
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	Pomme mûre, poire, brioche, une note oxydée
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Bien équilibré
	Fin bouche :	Une note d'amertume, présence de sucre résiduel. Il manque un rien de fraîcheur en finale.
	Equilibre :	
	Structure :	Structure correcte, les matières sont mûres, il y a un léger déficit de fraîcheur en finale
	Arômes :	Pomme blette, pamplemousse rose, une note de brioche
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Bon rapport qualité/prix
----------------------	----------------------	--------------------------

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