

Identification du vin		Région : Champagne	
Appellation :	Ratafia		
Dénomination :	Champagne Déroutillat - ratafia champenois coeur de raisin		
Producteur :	Champagne Déroutillat		
Cépages :	Pinot meunier : 100 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	0	Genre : Blanc	Alcool : 18°
			Prix : 18,00

A S P E C T	Couleur :	Pelure d'oignon
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : jus de poire. Le pommeau, une pointe de rhum, canne à sucre, la poire au jus
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Tendrement souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle acidité
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle rondeur avec des matières très mûres
	Arômes :	Poire, fruits jaunes confits, du mielleux, abricot
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

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

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