

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Champagne	
<b>Appellation :</b>	Champagne		
<b>Dénomination :</b>	Champagne Duval-Leroy		
<b>Producteur :</b>	Champagne Duval-Leroy		
<b>Cépages :</b>	Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir		
<b>Fournisseur :</b>	DELHAIZE		
<b>Millésime :</b>	2005	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12,5°
			<b>Prix :</b> 19,71

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune or pâle
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	Les bulles sont très fines

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Pomme jaune légèrement oxydée. Brioché, pomme légèrement oxydée, noisette, levures, fruits secs
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle fraîcheur avec une pointe d'amertume
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une belle rondeur avec des matières très mûres
	<b>Arômes :</b>	Pomme jaune fripée et les arômes du nez se retrouve en bouche
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>
----------------------	--------------------