Dégusté le :	07.12.2004	**Numéro d'ordre :**	5

Identification du vin				**Région :**	Champagne		
Appellation :	Champagne						
Dénomination :	Champagne grand cru brut cramant - Colin						
Producteur :	Colin						
Cépages :	Chardonnay : 100 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	1998	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	12°	**Prix :**	21,00

ASPECT	**Couleur :**	Jaune doré à reflets verts
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	Les bulles sont très fines

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable à fin, typé
	Aromatique :	Cramique, brioche, un soupçon de chocolat chaud, la pomme oxydée, biscuit de savoie que l'on trouve dans les gâteaux
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Il est souple presque tendre
	Evolution :	Très équilibré avec une belle rondeur
	Fin bouche :	Une belle amertume non dérangeante et très fine. La fraîcheur est de toute grande qualité
	Equilibre :	
	Structure :	Très équilibré et rond
	Arômes :	Brioche à la vanille, compote de pomme
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Très beau vin

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020