

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Champagne	
<b>Appellation :</b>	Champagne		
<b>Dénomination :</b>	Champagne Jean-Claude Robert - millésimé		
<b>Producteur :</b>	Robert Jean-Claude		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>			
<b>Millésime :</b>	2012	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12°
			<b>Prix :</b> 0,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune or
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : pomme mûre. La brioche, la pomme mûre et même un peu oxydée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle fraîcheur
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Pomme oxydée, brioche
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
	<b>Observations :</b>	

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

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