

Identification du vin**Région :** Champagne

Appellation : Champagne
Dénomination : Champagne Jean-François Launay
Producteur : Launay Jean-François
Cépages : Arbanne, Fromentin, Petit meslier
Fournisseur : Rouchet Serge
Millésime : 0 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12° **Prix :** 16,50

A **Couleur :** Jaune doré
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant, limpide
E **Observations :** Petites bulles fines
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Brioche.
S Note briochée, pomme mûre légèrement oxydée
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse, belle fraîcheur
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une belle amertume agréable accompagnée d'une belle fraîcheur
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure de ce vin est moyenne avec des matières mûres
A **Arômes :** Toujours la note briochée, la pomme mûre et le pamplemousse rose
R **Persistance :** 3 secondes
M **Observations :**

C **Conclusions :**

R **Remarques :**

E
M