

Dégusté le : 24.02.2026

Numéro d'ordre : 1

Identification du vin

Région : Sous-bassin de la Sambre et de la Meuse

Appellation : Côtes de Sambre et Meuse
Dénomination : Château Bon Baron - Chardonnay
Producteur : Château Bon Baron
Cépages : Chardonnay : 100 %
Fournisseur : Sligro - ISPC
Millésime : 2018

Genre : Blanc Alcool : 13° Prix : 16,90

A Couleur : Jaune or
S Intensité : Moyenne
P Limpidité : Très brillant, très limpide
E Observations :
C
T

O Netteté : Net
D Intensité : Moyenne
E Description
U Qualitative : Agréable
R Aromatique : 1er nez : fruits exotiques.
S Du floral, des fruits exotiques (ananas), de la guimauve, agrumes
Défauts :

G Attaque : Belle fraîcheur
O Evolution : Equilibré
U Fin bouche : L'amertume et l'acidité sont présentes
T Equilibre : Equilibré
Structure : Les matières sont mûres avec une structure moyenne plaisante
Arômes : Fruits exotiques et le citronné
Persistance : 2 secondes
Observations :

C Conclusions :
L
C

R Remarques :
E
M