

## Identification du vin

Région : Vallée du Rhône

**Appellation :** Lirac  
**Dénomination :** Château d'Aqueria  
**Producteur :** Olivier Jean  
**Cépages :** Bourboulenc : 25 %, Clairette : 16 %, Grenache blanc : 40 %, Roussane : 12 %, Viognier : 7 %  
**Fournisseur :** Magnus vins Deurne  
**Millésime :** 2008      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13°      **Prix :** 9,59

**A** **Couleur :** Jaune or avec des reflets verts  
**S** **Intensité :** Moyenne  
**P** **Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Discrète  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : muscat, rose, ananas.  
**S** Muscat, fruits exotiques, épices poivrées, floral, agrumes, poire, melon  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une belle fraîcheur avec une pointe d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Ce vin bien équilibré a une structure moyenne avec des matières mûres bien rondes  
**A** **Arômes :** Agrumes (citron, pamplemousse), fruits exotiques (ananas frais), pomme mûre  
**R** **Persistance :** 3 secondes  
**O** **Observations :**

**C** **Conclusions :**

**R** **Remarques :**

**E**  
**M**