

Identification du vin

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Bonnezeaux
Dénomination : Château de Fesles
Producteur : Château de Fesles
Cépages : Chenin : 100 %
Fournisseur : DELHAIZE
Millésime : 1998 **Genre :** Blanc **Alcool :** 13° **Prix :** 24,90

A **Couleur :** Vieil or
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : abricot confit.
S Vieux miel, térébenthine, cire, noyau de pêche blanche, abricot sec, miel d'acacia, coing
Défauts :

G **Attaque :** Tendre
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une belle amertume ainsi que de légère amertume fraîcheur
T
E **Equilibre :** Equilibré
N **Structure :** Une belle structure avec des matières concentrées, du gras et de la rondeur
I
S **Arômes :** Arômes de fruits secs (abricot), de miel d'acacia, des notes exotiques, cire, notes de térébenthine
P
S **Persistance :** 4 secondes
Observations :

C **Conclusions :**

R **Remarques :**

E
M