

Identification du vin**Région :** Vallée de la Loire

Appellation : Muscadet de sèvre-et-maine sur lie
Dénomination : Château de l'oiselinière
Producteur : Verdier
Cépages : Melon de bourgogne : 100 %
Fournisseur : Collishop Colruyt
Millésime : 2008 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12° **Prix :** 7,15

A **Couleur :** Jaune clair à reflets verts
S **Intensité :** Moyenne
P **Limpidité :** Brillant
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : agrumes, fleurs blanches.
S Agrumes doux, fleurs blanches (aubépine), note beurrée
Défauts :

A **Attaque :** Belle souplesse
E **Evolution :** Equilibré avec une belle fraîcheur
V **Fin bouche :** Une belle pointe d'amertume avec un peu de sucre résiduel
G **Equilibre :** Equilibré
O **Structure :** La structure de ce vin est moyenne avec une belle rondeur. Les matières sont mûres.
U **Arômes :** Agrumes (citron mûr, pamplemousse rose), fleurs blanches, fruits exotiques (carambole),
T pomme verte
Persistance : 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Vignes de 70 ansè
E
M