

Identification du vin

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Anjou blanc
Dénomination : Château de Tigné - les maillones
Producteur : Vins Gérard Depardieu
Cépages : Chenin : 100 %
Fournisseur : Stassen
Millésime : 2006 **Genre :** Blanc **Alcool :** 13° **Prix :** 11,00

A **Couleur :** Or jaune avec des reflets verts
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant, limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Assez faible
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : bonbon au miel.
S Fleurs blanches, note miellée
Défauts :

A **Attaque :** Souple voire tendre
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** Un déficit de fraîcheur
E **Equilibre :**
G **Structure :** Les matières sont mûres pour ce vin de structure légère
O **Arômes :** Fleurs blanches, pêche blanche
U
T **Persistance :** 2 secondes
Observations :

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Age de la parcelle : 25 ans. Le rendement est de 30 hl/ha, ce vin est élevé 4 mois en fût
E de chêne.
M