

## Identification du vin

Région : Vallée de la Loire

**Appellation :** Saumur-champigny  
**Dénomination :** Château de villeneuve - les corniers  
**Producteur :** SCA Chevallier Père et Fils  
**Cépages :** Chenin : 100 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2006      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13°      **Prix :** 0,00

**A** **Couleur :** Jaune doré  
**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 : levure.  
**S** Pamplemousse jaune, pêche blanche, fleurs blanches, cire  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Pointe de sucre résiduel avec une pointe d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Structure moyenne avec des matières mûres et une belle rondeur  
**A** **Arômes :** Une pointe de pêche, vanillé, pointe de pamplemousse rose  
**R** **Persistance :** 3 à 4 secondes  
**M** **Observations :**

**C** **Conclusions :**  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**