Dégusté le :	23.05.2012	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Belgique		
Appellation :	Hesbaye						
Dénomination :	Château Genoels-Elderen - zilveren parel						
Producteur :	Château Genoels-Elderen						
Cépages :	Chardonnay : 100 %						
Fournisseur :	La ferme d'Artagnan						
Millésime :	2007	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	12,5°	**Prix :**	20,00

ASPECT	**Couleur :**	Jaune or
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	Les bulles ont une grosseur moyenne et sont persistantes

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : pomme oxydée. Fleurs blanches (aubépine), pomme oxydée, pamplemousse jaune
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Amertume présente avec une belle fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont mûres et la structure est moyenne
	Arômes :	Pomme oxydée, agrumes (citron, pamplemousse), pomme verte
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Beau vin à boire à l'apéro

REM	**Remarques :**	Le rendement est de moins de 50 hl/ha.

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020