

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée de la Loire	
<b>Appellation :</b>	Muscadet de sèvre-et-maine sur lie		
<b>Dénomination :</b>	Château la tarcière		
<b>Producteur :</b>	Bonnet-huteau		
<b>Cépages :</b>	Melon de bourgogne : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 8,50

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune or
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne devenant discrète avec légère'évolution
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : ananas confit. Agrumes (pamplemousse, citron), ananas, beurre rance, fleurs blanches, carambole
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle fraîcheur
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe agréable d'amertume ainsi qu'une belle fraîcheur
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure de ce vin est moyenne avec des matières très mûres. Une belle rondeur ainsi qu'un certain velouté
	<b>Arômes :</b>	Chique à l'ananas, agrumes, pomme verte
	<b>Persistance :</b>	2 à 3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin agréable par sa fraîcheur
----------------------	----------------------	-------------------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	Les vendanges sont faites à la main et il est élevé en fût de chêne pendant quelques mois.
----------------------	--------------------	--