

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Sud-ouest	
<b>Appellation :</b>	Pacherenc du vic-bilh		
<b>Dénomination :</b>	Château Laffitte-Teston - cuvée rêve d'automne		
<b>Producteur :</b>	Château Laffitte-Teston		
<b>Cépages :</b>	Petit manseng : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Caves de sepet maisongrosse		
<b>Millésime :</b>	2010	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b>

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Vieil or
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Cire. Miel de fleur de tilleul, térébenthine, compote d'abricot, pâtisserie, fruits exotiques, cire, orangette, abricot sec
<b>Défauts :</b>		

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Tendre
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle acidité
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Les matière sont très concentrées avec une belle rondeur et une structure moyenne
	<b>Arômes :</b>	Miel d'acacia, fleur d'oranger, cire, abricot confit, citron confit
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>
----------------------	--------------------