Dégusté le : 22.10.2019 Numéro d'ordre : 1

Région: Sud-ouest

Identification du vin Appellation :

Bergerac

**Dénomination :** Château Montdoyen - un point, c'est tout ! - bergerac blanc sec

**Producteur :** Château Montdoyen - Vignobles Jean-Paul Hembise **Cépages :** Sauvignon blanc : 84 %, Sauvignon gris : 16 %

Fournisseur: MéryVins

**Millésime**: 2018 **Genre**: Blanc **Alcool**: 14,5° **Prix**: 8,50

A Couleur : Jaune or S Intensité : Moyenne

Limpidité: Très brillant, très limpide

E Observations :

С

Netteté : Net | Net | Normale

Description Description

E Qualitative: Agréable

**U Aromatique :** 1er nez : chique à l'ananas.

Agrumes (citron, pamplemousse jaune), nez floral, fruits exotiques, pêche blanche, poire

S Défauts :

> Attaque : Belle fraîcheur Evolution : Equilibré

Fin bouche: Une belle pointe d'amertume et une belle acidité

Equilibre : Equilibré

Structure : La structure est moyenne avec des matières mûres et une belle rondeur

O U

Arômes: Agrumes (pamplemousse jaune mûr), pomme verte, ananas

Persistance: 2 secondes

Observations:

C Conclusions:

Remarques :

E M

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020