

## Identification du vin

Région : Languedoc

**Appellation :** Saint-chinian-roquebrun  
**Dénomination :** Clos Bagatelle - Colline d'Assignan blanc  
**Producteur :** Clos bagatelle  
**Cépages :** Carignan blanc : 20 %, Grenache blanc : 15 %, Roussane : 60 %, Vermentino : 5 %  
**Fournisseur :** La Cave Dom'Angel  
**Millésime :** 2025      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13,5°      **Prix :** 12,50

**A** **Couleur :** Jaune or  
**S** **Intensité :** Moyenne  
**P** **Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne puis devient plutôt discrète  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : floral.  
**S** Agrumes, floral, guimauve, fruits exotiques  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle fraîcheur  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une belle acidité avec une pointe d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Une structure moyenne avec des matières mûres  
**A** **Arômes :** Agrumes (citron bien mûr), fleurs blanches, abricot mûr, pomme mûre  
**R** **Persistance :** 2 secondes  
**O** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Vin fort agréable  
**L**  
**C**

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