

Identification du vin		Région : Sud-ouest	
Appellation :	Vin de pays des côtes de gascogne		
Dénomination :	Colombelle		
Producteur :	Les producteurs de Plaimont		
Cépages :	Colombard : 70 %, Listan : 10 %, Ugni blanc : 20 %		
Fournisseur :	Chalsèche		
Millésime :	2003	Genre : Blanc	Alcool : 11,5° Prix : 10,00

A S P E C T	Couleur :	Or blanc à reflets gris
	Intensité :	Pâle
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : citron, pamplemousse jaune, bourgeon de cassis. Un peu de miel d'acacia, pamplemousse jaune et citron en évolution
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une petite pointe d'amertume agréable accompagnée d'une note de gras
	Equilibre :	
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières bien mûres
	Arômes :	Pamplemousse rose, ananas au sirop, le bourgeon de cassis, citron
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------