Dégusté le : 28.04.2010		**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Moselle luxembourgeoise		
Appellation :	Moselle luxembourgeoise						
Dénomination :	Comte de Brédimus						
Producteur :							
Cépages :							
Fournisseur :	Colruyt						
Millésime :	0	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	12°	**Prix :**	5,95

ASPECT	**Couleur :**	Jaune or pâle avec des reflets gris
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	Bulles moyennes et persistantes

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Nez peu expressif
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : levure. Pomme blette, un peu de fleurs blanches, le fumé
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur accompagnée d'une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est légère avec cependant une belle rondeur
	Arômes :	Agrumes (citron, pamplemousse jaune), pomme verte
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin fort agréable

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020