Dégusté le : 22.11.2007		**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Moselle luxembourgeoise		
Appellation :	Crémant de luxembourg						
Dénomination :	Crémant de luxembourg - Maison viticole Schmit-Fohl						
Producteur :	Maison viticole Schmit-Fohl - Patrizia et Armand Schmit						
Cépages :	Auxerrois, Chardonnay						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	0	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	12°	**Prix :**	9,26

ASPECT	**Couleur :**	Jaune or pâle avec des reflets verts
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne diminuant avec légère'évolution
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : pomme, gaz carbonique. Fleurs blanches, pomme mûre, brioche.
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe agréable d'amertume, une belle note de fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres et équilibrées. La structure est correcte.
	Arômes :	Fruits secs, une pointe de levure, pomme mûre, fruits exotiques
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020