

Identification du vin

Région : Bourgogne

Appellation : Crémant de bourgogne
Dénomination : Crémant de bourgogne blanc - cuvée chevalier
Producteur : Chevalier
Cépages : Chardonnay : 20 %, Pinot noir : 80 %
Fournisseur : DELHAIZE
Millésime : 0 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12° **Prix :** 10,49

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

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Faible
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** Pomme oxydée (du style laissée entamée sur le bord de la table pendant 20 minutes),
S poires, du floral, pêche blanche
Défauts :

G **Attaque :** Belle fraîcheur
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une belle fraîcheur avec une pointe d'amertume
T
E **Equilibre :** Equilibré
Q **Structure :** Matières mûres
U
I **Arômes :** Agrumes (citron jaune, pamplemousse), pomme, poire, abricot, pêche blanche
S
P **Persistance :** 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :**

R **Remarques :**

E
M