

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bourgogne	
<b>Appellation :</b>	Crémant de bourgogne		
<b>Dénomination :</b>	Crémant de bourgogne blanc - cuvée chevalier		
<b>Producteur :</b>	Chevalier		
<b>Cépages :</b>	Chardonnay : 20 %, Pinot noir : 80 %		
<b>Fournisseur :</b>	DELHAIZE		
<b>Millésime :</b>	0	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12°
			<b>Prix :</b> 10,49

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

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

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

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>
----------------------	--------------------