

Identification du vin

Région : Languedoc

Appellation : Crémant de limoux
Dénomination : Crémant de limoux - sieur d'arques - cuvée diaphane
Producteur : Les vigneron du sieur d'Arques
Cépages : Chardonnay : 90 %, Chenin : 5 %, Mauzac : 5 %
Fournisseur : Le Cellier de Theux
Millésime : 2007 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12° **Prix :** 12,20

A **Couleur :** Jaune clair
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant
E **Observations :** Bulles fines et légères
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : fermentation, gaz carbonique.
S Champignon, pomme douce, fleur d'arbre fruitier
Défauts :

G **Attaque :** Belle fraîcheur
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une belle fraîcheur avec une amertume agréable
T
E **Equilibre :** Equilibré
Q **Structure :** La structure de ce vin est moyenne avec une belle rondeur et des matières mûres
U
I **Arômes :** Pomme
T
P **Persistance :** 2 secondes
S **Observations :**

C **Conclusions :** Vin fort agréable
L
C

R **Remarques :**
E
M