

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

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

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fermentation, gaz carbonique. Champignon, pomme douce, fleur d'arbre fruitier
	<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 amertume agréable
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure de ce vin est moyenne avec une belle rondeur et des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Pomme
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin fort agréable
----------------------	----------------------	-------------------

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