

Identification du vin		Région : Champagne	
Appellation :	Champagne		
Dénomination :	Domaine Dany Fèvre - Cuvée Tendresse		
Producteur :	FEVRE Dany		
Cépages :	Chardonnay, Pinot noir		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	0	Genre : Blanc	Alcool : 12° Prix : 17,20

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

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : pâtes cuites. Noisette, agrumes, pomme mûre
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle fraîcheur avec une attaque très souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle rondeur ainsi qu'une très belle finesse pour ce vin avec des matières mûres et de structure moyenne
	Arômes :	Agrumes (citron mûr, pamplemousse jaune)
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------