

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Vin de pays d'oc		
<b>Dénomination :</b>	Domaine de Barroubio - muscat sec		
<b>Producteur :</b>	Miquel Raymond		
<b>Cépages :</b>	Muscat : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Le Cellier de Theux		
<b>Millésime :</b>	2006	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 14° <b>Prix :</b> 7,20

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune or blanc à reflets verts
	<b>Intensité :</b>	Clair
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable, complexe et exubérant
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : citron mûr. Agrumes mûrs, léger boisé, fleurs blanches assez présentes (aubépine), fruits exotiques, minéral, rose, bonbon anglais, pomme, poire
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle fraîcheur
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe agréable d'amertume, belle fraîcheur
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres et bien équilibré
	<b>Arômes :</b>	Agrumes mûrs, fruits exotiques (ananas, pamplemousse), pêche, poire
	<b>Persistance :</b>	2 à 3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin fort agréable. En accord avec l'apéro, du poisson en sauce ou des asperges
----------------------	----------------------	--

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