

Dégusté le : 27.05.2003

Numéro d'ordre : 1

**Identification du vin**

**Région :** Vallée de la Loire

**Appellation :** Cour-cheverny  
**Dénomination :** Domaine de l'Aumonière  
**Producteur :** Savour Club  
**Cépages :** Romorantin : 100 %  
**Fournisseur :** Savour club  
**Millésime :** 1997      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 12°      **Prix :** 6,10

**A  
S  
P  
E  
C  
T**  
**Couleur :** Or pâle à reflets gris  
**Intensité :** Moyenne  
**Limpidité :** Belle brillance  
**Observations :**

**O  
D  
E  
U  
R  
S**  
**Netteté :** Franc  
**Intensité :** Moyenne puis discrète  
**Description**  
**Qualitative :** Agréable  
**Aromatique :** Fleurs blanches, nez sucé, notes d'agrumes, notes minérales (pierre à fusil, craie)  
**Défauts :**

**G  
O  
U  
T**  
**Attaque :** Souple  
**Evolution :** Bonne fraîcheur  
**Fin bouche :** Vif, acidité marquée, amertume  
**Equilibre :**  
**Structure :** Structure moyenne avec des notes de gras et une certaine rondeur  
**Arômes :** Pamplemousse, citron, pomme verte  
**Persistance :** 2 secondes  
**Observations :**

**C  
L  
C**  
**Conclusions :** Belle fraîcheur pour un 1997

**R  
E  
M**  
**Remarques :**