

| | | | |
|------------------------------|--|-----------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Loire | |
| Appellation : | Val de Loire | | |
| Dénomination : | Domaine de la noiraie - cuvée sérénade | | |
| Producteur : | Domaine de la noiraie | | |
| Cépages : | Chenin : 100 % | | |
| Fournisseur : | ABC Vins | | |
| Millésime : | 2022 | Genre : Blanc | Alcool : 12° Prix : 10,00 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Or blanc |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : floral. Agrumes (orange puis pamplemousse rose), fleurs blanches, poire, citron confit |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Une belle pointe de fraîcheur et d'amertume |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Les matières sont mûres avec une structure moyenne |
| | Arômes : | Orange très mûre, pointe de pamplemousse rose, fleurs blanches, la poire, la pomme, le citron avec une pointe d'amande |
| | Persistance : | 2 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|----------|
| C L C | Conclusions : | Beau vin |
|----------------------|----------------------|----------|

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