

Dégusté le : 04.11.2025

Numéro d'ordre : 1

Identification du vin

Région : Languedoc

Appellation : Cévennes
Dénomination : Domaine de la Vaillère - origine
Producteur : Domaine de la Vaillère
Cépages : Villard blanc : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2023

Genre : Blanc Alcool : 13° Prix : 10,20

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

O Netteté : Net
D Intensité : Discrète
E Description
U Qualitative : Agréable
R Aromatique : 1er nez : floral.
S Fleurs jaunes, miel, agrumes (pamplemousse)
Défauts :

G Attaque : Souple
O Evolution : Equilibré
U Fin bouche : Une belle acidité avec une pointe agréable d'amertume
T Equilibre : Equilibré
Structure : La structure est moyenne avec des matières mûres
Arômes : Fruits blancs (pêche), un côté floral, des agrumes (citron, pamplemousse)
Persistance : 2 secondes
Observations :

C Conclusions :
L
C

R Remarques : Foire de Malmedy 2025
E
M