Dégusté le : 27.10.2010		**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Vallée de la Loire		
Appellation :	Coteaux de l'aubance						
Dénomination :	Domaine de montgilet - coteaux de l'aubance						
Producteur :	Lebreton Victor et Vincent						
Cépages :							
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2008	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	11,5°	**Prix :**	12,00

ASPECT	**Couleur :**	Jaune or
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : citron, chique à l'ananas. Citron mûr (confit), ananas confit, miel d'acacia, térébenthine, fleur de tilleul, abricot confit, fruits secs, cire
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Tendre
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une structure moyenne avec des matières très mûres. Ce vin donne une impression de manquer très légèrement d'épaisseur
	Arômes :	Citron mûr et confit, ananas et abricot confits, vieux miel
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020