

**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 :** 2019

**Genre :** Blanc **Alcool :** 11° **Prix :** 15,40A  
S  
P  
E  
C  
T

**Couleur :** Vieil or  
**Intensité :** Bonne  
**Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**Observations :**

O  
D  
E  
U  
R  
S

**Netteté :** Net  
**Intensité :** Moyenne  
**Description Qualitative :** Très agréable et complexe  
**Aromatique :** 1er nez : Miel.  
 Du miellé, fruits exotiques (abricot confit, citron confit, mangue, banane mûre), confiture de coing  
**Défauts :**

G  
O  
U  
T

**Attaque :** Tendre  
**Evolution :** Equilibré  
**Fin bouche :** Belles fraîcheur et amertume  
**Equilibre :** Equilibré  
**Structure :** Les matières sont mûres dans ce vin de structure moyenne  
**Arômes :** Miellé, abricot confit, banane mûre, mangue, citron confit  
**Persistance :** 4 secondes  
**Observations :**

C  
L  
C**Conclusions :**R  
E  
M**Remarques :**