

Identification du vin		Région : Vallée de la Loire	
Appellation :	Cheverny		
Dénomination :	Domaine de veilloux		
Producteur :	Quenioux Michel et Sylviane		
Cépages :	Chardonnay : 20 %, Sauvignon : 80 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2008	Genre : Blanc	Alcool : 13° Prix : 6,50

A S P E C T	Couleur :	Jaune or pâle avec des reflets gris
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne diminuant très fort
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : typé sauvignon. Fleur d'acacia, fleurs blanches, aubépine, agrumes confits, ananas dans le sirop, pomme mûre, note beurrée
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur avec une amertume assez présente et une pointe acidulée
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec une belle rondeur et des matières mûres
	Arômes :	Pomme verte, agrumes (citron, pamplemousse jaune), note poivrée
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Beau vin agréable
----------------------	----------------------	-------------------

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