

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée de la Loire	
<b>Appellation :</b>	Coteaux de l'aubance		
<b>Dénomination :</b>	Domaine des 15 deniers - cuvée Alexis		
<b>Producteur :</b>	Domaine des 15 deniers		
<b>Cépages :</b>	Chenin : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 8,90

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune doré
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : botrytis. Miel d'acacia, mandarine confite, pain d'épices, cire, truffe, térébenthine, fruits exotiques
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Tendre
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle amertume avec une pointe de fraîcheur très agréable
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Vieux miel, orange confite, tabac blond, cire, térébenthine, une note beurrée
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>
----------------------	--------------------