Dégusté le : 13.10.2009		**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Vallée de la Loire		
Appellation :	Coteaux de l'aubance						
Dénomination :	Domaine Didier Delaunay						
Producteur :	Delaunay Didier						
Cépages :	Chenin : 100 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2007	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	12,5°	**Prix :**	8,50

ASPECT	**Couleur :**	Jaune doré
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne à discrète
	Description Qualitative :	Agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : miel. Mangue, un peu de cire, pointe de coing, menthe, un peu de floral, abricot sec
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Tendre
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle pointe de fraîcheur accompagnée d'une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle structure pour ce vin aux matières très mûres et bien rondes avec une belle concentration
	Arômes :	Mangue, abricot confit, pâtisserie, fruits exotiques, miel, ananas, citron mûr, pomme bien mûre
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin fort agréable

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020