

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée de la Loire	
<b>Appellation :</b>	Chinon		
<b>Dénomination :</b>	Domaine du Colombier - cuvée du centenaire		
<b>Producteur :</b>	Loiseau Yves et Jouvault Olivier		
<b>Cépages :</b>	Chenin : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2005	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 8,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Or blanc
	<b>Intensité :</b>	Faible
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Discrète
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Pierre taillée, disquée. Ananas, poire, guimauve, lavande. On trouve du beurré dans le verre vide
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Acidité marquée avec une amertume correcte
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières correctes et peu concentrées
	<b>Arômes :</b>	Pomme verte, citron, pamplemousse jaune
	<b>Persistance :</b>	2 à 3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin d'été
----------------------	----------------------	----------------

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