Dégusté le :	09.10.2007	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Vallée du rhône		
Appellation :	Condrieu						
Dénomination :	Domaine Gérard						
Producteur :	Gérard François						
Cépages :	Viognier : 100 %						
Fournisseur :	DELHAIZE						
Millésime :	2002	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	25,90

ASPECT		
	Couleur :	Jaune or
	Intensité :	Pâle
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS		
	Netteté :	Net
	Intensité :	Discret
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits exotiques (ananas). Fruits exotiques, beurre frais, fleurs blanches, citron confit, un peu de minéral, agrumes (orange)
	Défauts :	

GOUT		
	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur ainsi qu'une pointe agréable d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont mûres et la structure est mpyenne. Ce vin présente également une pointe de gras et une belle rondeur
	Arômes :	Fruits exotiques (ananas), noyau de pêche blanche, beurre frais, épices poivrées
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	
	Conclusions :

REM	
	Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020