

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> France		
<b>Appellation :</b>	Vin de table de France			
<b>Dénomination :</b>	Domaine Gruss Joseph et fils - cuvée casse-noisette			
<b>Producteur :</b>	Domaine Gruss Joseph et fils			
<b>Cépages :</b>	Pinot gris : 100 %			
<b>Fournisseur :</b>				
<b>Millésime :</b>	0	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 13,5°	<b>Prix :</b> 11,50

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune or
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Bien brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : floral. Ensuite apparaît de la guimauve
<b>Défauts :</b>		

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe agréable d'amertume
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des belles matières
	<b>Arômes :</b>	Ananas frais, agrume, du beurré et du gras
	<b>Persistance :</b>	2 à 3 secondes
<b>Observations :</b>		

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

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