Dégusté le :	19.09.2017	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Vallée du rhône		
Appellation :	Condrieu						
Dénomination :	Domaine Guigal - Condrieu						
Producteur :	Domaine Guigal						
Cépages :	Viognier : 100 %						
Fournisseur :	Cora						
Millésime :	2014	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	37,89

ASPECT	**Couleur :**	Or blanc
	Intensité :	Soutenu
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : floral. Agrumes (pamplemousse, citron), fleurs blanches, fruits exotiques, pêche blanche
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une amertume agréable accompagnée d'une jolie acidité
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure de ce vin est moyenne avec des matières mûres, une belle rondeur et beaucoup de gras. La bouche est onctueuse et riche
	Arômes :	Touche d'agrumes (orange), pâte de fruits, fruits secs (amandes)
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020