

Identification du vin**Région :** Vallée de la Loire

Appellation : Anjou
Dénomination : Domaine Jean Chupin
Producteur : Chupin Jean
Cépages : Chenin : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2002 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12° **Prix :** 3,50

A **Couleur :** Or pâle à reflets gris
S **Intensité :** Belle intensité
P **Limpidité :** Très brillant
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne devenant discrète avec légère'évolution
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Champignon frais.
S Agrumes, fleurs blanches, note d'aubépine, citron mûr, pomme
Défauts :

A **Attaque :** Souple
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** Une jolie pointe d'amertume avec une fraîcheur agréable
G **Equilibre :** Bel équilibre
O **Structure :** De belles matières mûres et rondes, la structure est moyenne avec un peu de gras
U **Arômes :** Agrumes (citron, pamplemousse), pomme mûres, fleurs blanches
T **Persistance :** 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Vin très agréable à l'apéro, sur un petit poisson
L
C

R **Remarques :**
E
M