

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Sud-ouest	
<b>Appellation :</b>	Monbazillac		
<b>Dénomination :</b>	Domaine Jean Degaves - monbazillac		
<b>Producteur :</b>	Degaves Jean		
<b>Cépages :</b>	Muscadelle : 10 %, Sauvignon : 20 %, Sémillon : 70 %		
<b>Fournisseur :</b>			
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 6,30

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune doré
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<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>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : miel d'acacia. Vieille cire, ananas, mangue, fruits secs, térébenthine
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Tendre
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une assez belle fraîcheur pour ce type de vin avec une amertume agréable
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une structure moyenne pour ce vin comportant de belles matières mûres, de la rondeur et beaucoup de gras
	<b>Arômes :</b>	Abricot confit, vieux miel, note beurrée, chique à l'ananas, des agrumes
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin à déguster avec patience
----------------------	----------------------	------------------------------

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