

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Provence	
<b>Appellation :</b>	Cassis		
<b>Dénomination :</b>	Domaine La Ferme Blanche		
<b>Producteur :</b>	Vignobles Imbert		
<b>Cépages :</b>	Clairette, Doucillon, Sauvignon, Ugni blanc		
<b>Fournisseur :</b>	Bernard Poulet SA		
<b>Millésime :</b>	2002	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 10,00

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

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne, faiblissant un peu
	<b>Description Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	Brioche, beurre, du gras, un peu d'agrumes, du bonbon anglais, miel
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Très belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle fraîcheur accompagné d'une belle pointe d'amertume
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est légère. La bouche se termine vite.
	<b>Arômes :</b>	Agurmes (pamplemousse), très léger miel en bouche, pomme
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin surprenant. Le nez est plus flatteur que la bouche
----------------------	----------------------	--

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