Dégusté le :	12.03.2014	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Sud-ouest		
Appellation :	Pacherenc du vic-bilh						
Dénomination :	Domaine Laplace - Pacherenc du Vic Bihl sec						
Producteur :	Laplace Frédéric						
Cépages :	Gros manseng : 40 %, Petit manseng : 60 %						
Fournisseur :	Aux coteaux						
Millésime :	2012	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	14,5°	**Prix :**	10,80

ASPECT	**Couleur :**	Jaune clair
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : pomme verte. Fleurs blanches, agrumes (citron, pamplemousse), fruits exotiques
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	légère amertume finale est très citronnée. Les papilles sont flatées. Une petite pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres et une belle rondeur
	Arômes :	Agrumes mûrs (citron, pamplemousse), fleurs blanches
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Beau vin à servir avec un poisson en sauce

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020