

Identification du vin		Région :	
<b>Appellation :</b>			
<b>Dénomination :</b>	Domaine Les Marnières		
<b>Producteur :</b>	Domaine Vignoble "Les Marnières" - Benoît Heggen		
<b>Cépages :</b>	Chardonnay : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Oeno-Belgium		
<b>Millésime :</b>	2018	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 14,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Or pâle
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne puis diminue avec l'évolution
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez ; malt. Zeste d'agrumes, du floral, une note végétale dans le verre vide
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle fraîcheur
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle vivacité et une amertume assez présente mais non dérangeante
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est légère avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Agrumes (citron, pamplemousse jaune), une pointe de floral accompagnée par une pointe de végétal
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

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