Dégusté le : 07.11.2006		**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Alsace		
Appellation :	Crémant d'alsace						
Dénomination :	Domaine Louis Freyburger et fils - crémant d'alsace						
Producteur :	Freyburger Louis et Fils						
Cépages :	Pinot noir : 100 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	0	**Genre :**	Rosé	**Alcool :**	12,5°	**Prix :**	8,00

ASPECT	**Couleur :**	Rose saumon
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide, très brillant
	Observations :	Belles bulles fines et persistentes

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : CO2. Cerise dans l'alcool, fruits rouges (framboises, groseilles, fraises)
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur apportée par les bulles se mariant très bien avec légère amertume pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres fort agréables. Une belle rondeur est présente dans ce vin.
	Arômes :	Cerise, fruits rouges (framboise), agrumes (pamplemousse jaune)
	Persistance :	2 à 3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin très agréable

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020