

| | | | |
|------------------------------|--|---------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Languedoc | |
| Appellation : | Muscat de saint-jean-de-minervois | | |
| Dénomination : | Domaine Marcon - muscat de saint-jean-de-minervois | | |
| Producteur : | Domaine Marcon | | |
| Cépages : | Muscat à petits grains : 100 % | | |
| Fournisseur : | Ferme de Portiragnes (La) | | |
| Millésime : | 2022 | Genre : Blanc | Alcool : 15° Prix : 10,00 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Or blanc |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Discrète |
| | Description | |
| | Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : muscat. Muscat, abricot, coing, poire et du mielleux |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Tendre |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Une belle fraîcheur |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Les matières sont mûres et la structure est moyenne |
| | Arômes : | Abricot, muscat, coing, miel d'acacia liquide |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------|--------------------|
| R E M | Remarques : |
|----------------------|--------------------|