

Identification du vin		Région : France	
Appellation :	Vin de table de France		
Dénomination :	Domaine Michel Chapoutier - coufis		
Producteur :	Chapoutier Michel		
Cépages :	Viognier : 100 %		
Fournisseur :	Colruyt		
Millésime :	2006	Genre : Blanc	Alcool : 14°
			Prix : 10,00

A S P E C T	Couleur :	Jaune doré
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : fruits surmaturés. Cire, térébenthine, miel d'acacia, abricot confit, mangue, le rancio
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Tendre
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Manque un peu de fraîcheur en attaque, mais l'acidité est présente en fin de bouche
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières de ce vin sont très mûres et très concentrées. Il a une belle rondeur. Beaucoup de gras dans la bouche et même de l'onctuosité
	Arômes :	Cire, abricot confit, caramel
	Persistance :	5 secondes
	Observations :	

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

R E M	Remarques : Il s'agit de viognier de paille et la bouteille a une contenance de 375 ml.
----------------------	--