

Identification du vin**Région :** France

Appellation : Vin de table de France
Dénomination : Domaine Michel Chapoutier - coufis
Producteur : Chapoutier Michel
Cépages : Viognier : 100 %
Fournisseur : Colruyt Grands Vins
Millésime : 2006 **Genre :** Blanc **Alcool :** 14° **Prix :** 12,95

A **Couleur :** Vieil or, cuivre étincillant, ambré, pelure d'oignon
S **Intensité :** Moyenne
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er : abricot confit.
S Miellé, abricot confit, banane très mûre, dissolvant, cire
Défauts :

G **Attaque :** Tendre
L **Evolution :** Equilibré
O **Fin bouche :** Une belle fraîcheur est encore bien présente. Cela permet d'alléger la fin de bouche par rapport au sucre présent
U **Equilibre :** Equilibré
T **Structure :** Les matières sont très mûres et concentrées avec une très belle rondeur et une structure moyenne
A **Arômes :** Abricot confit, fruits exotiques
P **Persistance :** secondes
Observations :

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Prix en 2008. Dans une bouteille de 37,5 cl.
E
M