

**Identification du vin****Région :** Sud-ouest

**Appellation :** Jurançon  
**Dénomination :** Domaine montaut - cuvée prestige  
**Producteur :** Montaut Fernand et Nicolas  
**Cépages :** Petit manseng : 100 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2007      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13,5°      **Prix :** 11,50

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

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : chique à l'ananas.  
**S** Térébenthine, agrumes (citron, pamplemousse jaune), miel, cire, fruits exotiques  
 (ananas, carambole, abricot)  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Tendre  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une pointe d'amertume accompagnée d'une belle fraîcheur  
**T**  
**E** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Ce vin propose une structure moyenne avec des matières très mûres et une très belle  
 rondeur  
**A** **Arômes :** Agrumes (citron mûr, pamplemousse jaune), pomme verte  
**R**  
**P** **Persistance :** 4 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :**

**R** **Remarques :**

**E**  
**M**