

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 : 2017 **Genre :** Blanc **Alcool :** 13,5° **Prix :** 12,80

A **Couleur :** Jaune or
S **Intensité :** Moyenne
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 : Abricot confit.
S Fleurs blanches (aubépine), un peu de mielleux (abricot confit), fruits exotiques (ananas, mangue, citron, fruit de la passion, banane mûre)
Défauts :

G **Attaque :** Tendre
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une belle amertume avec cependant une sucrosité assez importante et un léger manque de fraîcheur
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Les matières sont très mûres. Elles sont relativement légères
A **Arômes :** Chique à l'ananas, du mielleux, abricot, pêche de vigne
R **Persistance :** 3 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :**
E
M