

Identification du vin

Région : Sud-ouest

Appellation : Jurançon sec
Dénomination : Domaine Montaut - Peyre blanche
Producteur : Montaut Fernand et Nicolas
Cépages : Gros manseng : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2018 **Genre :** Blanc **Alcool :** 13° **Prix :** 8,80

A **Couleur :** Jaune or clair
S **Intensité :** Moyenne
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : pomme verte.
S Agrumes (citron, pamplemousse), pomme verte et fleurs blanches
Défauts :

G **Attaque :** Belle fraîcheur
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Belle touche d'acidité ainsi qu'une pointe d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres relativement concentrées
A **Arômes :** Agrumes (citron, pamplemousse), poudre sure, ananas acidulé
R **Persistance :** 2 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :** Beau vin agréable
L
C

R **Remarques :**
E
M