

Dégusté le : 14.03.2023

Numéro d'ordre : 1

**Identification du vin**

**Région :** Languedoc

**Appellation :** IGP OC  
**Dénomination :** Domaine Montlobre blanc  
**Producteur :** BLB Vignobles  
**Cépages :** Chardonnay : 65 %, Viognier : 35 %  
**Fournisseur :** Magnus vins Deurne  
**Millésime :** 2022      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13°      **Prix :** 8,95

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

**O  
D  
E  
U  
R  
S**  
**Netteté :** Net  
**Intensité :** Moyenne  
**Description  
Qualitative :** Agréable  
**Aromatique :** 1er nez : Agrumes.  
Fleurs blanches, agrumes, du beurré et des fruits jaunes  
**Défauts :**

**G  
O  
U  
T**  
**Attaque :** Belle fraîcheur  
**Evolution :** Equilibré  
**Fin bouche :** Une pointe agréable d'amertume  
**Equilibre :** Equilibré  
**Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres  
**Arômes :** Agrumes (citron, pamplemousse, orange, mandarine)  
**Persistance :** 2 secondes  
**Observations :**

**C  
L  
C**  
**Conclusions :**

**R  
E  
M**  
**Remarques :**