Dégusté le :	30.06.2026	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	IGP Pays d'Oc						
Dénomination :	Domaine Montlobre - Etiquette blanche						
Producteur :	Maison Le Breton						
Cépages :	Chardonnay : 100 %						
Fournisseur :	Magnus vins Deurne						
Millésime :	2025	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13°	**Prix :**	13,55

ASPECT	**Couleur :**	Or blanc à reflets verts
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : du floral.
		Agrumes (pamplemousse)
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle amertume avec une pointe d'acidité. Un peu de sucre résiduel en finale
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières mûres avec une structure moyenne
	Arômes :	Agrumes : le citron bien mûr
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2026