Dégusté le : 01.04.2003		**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Vin de pays d'oc						
Dénomination :	Domaine Mounié						
Producteur :	Rigaill Claude et Hélène						
Cépages :	Vermentino : 100 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2002	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13°	**Prix :**	5,70

ASPECT	**Couleur :**	Jaune or, légèrement ambré
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne se refermant après évolution
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	Poire très mûre, nez sucré, bonbon anglais
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Bien équilibré
	Fin bouche :	Fraîcheur un peu faible, un peu acidulé
	Equilibre :	
	Structure :	La structure est faible ainsi que les matières. Ce vin est légèrement oxydé
	Arômes :	Poire mûre
	Persistance :	1 seconde
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020