

Identification du vin		Région : Vallée du rhône	
Appellation :	Côtes du rhône		
Dénomination :	Domaine Nicolas Croze - cuvée vieilles vignes		
Producteur :	Domaine Nicolas Croze		
Cépages :	Grenache blanc : 40 %, Marsanne : 40 %, Viognier : 20 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2016	Genre : Blanc	Alcool : 14° Prix : 8,30

A S P E C T	Couleur :	Or blanc
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Réduction. Floral, agrumes (zeste d'orange, très léger citron), fruits exotiques, pomme golden
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Un bel équilibre entre fraîcheur et amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières de ce vin sont mûres avec une structure moyenne
	Arômes :	Fruits exotiques, du miellé, du floral, des agrumes (orange, citron), la pomme mûre
	Persistance :	2 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques : Foire de Grand-rechain 2018
----------------------	--