

**Identification du vin****Région :** Bugey

**Appellation :** Bugey cerdon  
**Dénomination :** Domaine Pierre Dubreuil et Fils - les signols  
**Producteur :** Domaine Pierre Dubreuil & Fils  
**Cépages :** Gamay : 100 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 0      **Genre :** Rosé      **Alcool :** 8°      **Prix :** 7,70

**A** **Couleur :** Rose saumon  
**S** **Intensité :** Bonne  
**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 : framboise.  
**S** Fraise et framboise, pointe de levure  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** De la fraîcheur  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une légère sucrosité et une belle acidité  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres mais peu présentes  
**A** **Arômes :** Fraise, framboise  
**R** **Persistance :** 2 secondes  
**O** **Observations :**

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

**R** **Remarques :** 40 à 50 g de sucre par litre  
**E**  
**M**