

**Identification du vin****Région :** France

**Appellation :** Vin de France  
**Dénomination :** Domaine Vallet Louis et Anthony - Ritou blanc  
**Producteur :** Domaine Vallet Louis et Anthony  
**Cépages :** Viognier : 100 %  
**Fournisseur :** Le moulin à vins (Iraclis Spyrou et Pierre Ghysens)  
**Millésime :** 2018      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13,5°      **Prix :** 9,50

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

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne puis diminue légèrement à l'évolution  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : Levure.  
                                  Agrumes (citron), fleurs blanches, fruits exotiques (ananas), fruits secs (noisettes)  
**S** **Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une belle fraîcheur avec une pointe d'amertume et une légère sucrosité résiduelle  
**T** **Equilibre :** Très équilibré  
**S** **Structure :** Une belle rondeur pour ce vin de structure légère avec des matières mûres  
**T** **Arômes :** Agrumes (citron), fruits exotiques (ananas, abricot)  
**P** **Persistance :** 2 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Vin rafraîchissant  
**L**  
**C**

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