Dégusté le :	13.03.2008	**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Bourgogne		
Appellation :	Rully						
Dénomination :	Domaine Vincent Dureuil-Janthial - Maizières						
Producteur :	Domaine Vincent Dureuil-Janthial						
Cépages :	Chardonnay : 100 %						
Fournisseur :	Le moulin à vins (Iraclis Spyrou et Pierre Ghysens)						
Millésime :	2005	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	14°	**Prix :**	16,34

ASPECT	**Couleur :**	Jaune doré
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne diminuant un peu pour devenir moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : beurre. Beurre, le fût de chêne, boisé, agrumes (citron), zeste d'agrumes, minéral (silex), un peu de floral (fleurs blanches)
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une amertume assez présente en fin de bouche. Une belle fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une bonne structure est présente dans ce vin possédant de belles matières matières concentrées et mûres. Une touche de gras et une belle rondeur.
	Arômes :	Note de gras, beurré, agrumes (citonné, citron), fruits exotiques, notes poivrées
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Un beau vin qui mérite d'être accompagné par un beau poisson en sauce

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020