

| | | | |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Languedoc | |
| Appellation : | Vin de pays d'oc | | |
| Dénomination : | Domaine Virginie - Roussanne | | |
| Producteur : | Domaine Virginie | | |
| Cépages : | Roussane : 100 % | | |
| Fournisseur : | Cave du Val Chaineux | | |
| Millésime : | 2001 | Genre : Blanc | Alcool : 12,5° Prix : 5,25 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------|
| A S P E C T | Couleur : | Jaune doré |
| | Intensité : | Bonne intensité |
| | Limpidité : | Belle brillance |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net, franc |
| | Intensité : | Moyenne puis faiblissant après évolution |
| | Description Qualitative : | Très agréable |
| | Aromatique : | Note beurrée, briochée, fleur blanche, figue confite, agrume (pamplemousse rose), une touche mielleuse (acacia), la pomme oxydée, une note exotique |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Bien équilibré et doté d'une belle fraîcheur |
| | Fin bouche : | Légère amertume avec un peu de gras |
| | Equilibre : | Une belle rondeur |
| | Structure : | La structure est moyenne avec de belles matières mûres |
| | Arômes : | Une touche de beurre, un peu d'abricot confit, des agrumes, une touche mielleuse, un peu de boisé et de guimauve |
| | Persistance : | 3 secondes |
| Observations : | | |

| | | |
|----------------------|----------------------|----------|
| C L C | Conclusions : | Beau vin |
|----------------------|----------------------|----------|

| | | |
|----------------------|--------------------|--|
| R E M | Remarques : | |
|----------------------|--------------------|--|