Dégusté le :	03.11.2026	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Minervois-la-livinière						
Dénomination :	Domaine Vordy - les pégounels						
Producteur :	Famille Vordy						
Cépages :	Grenache blanc : 80 %, Roussane : 20 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2025	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	10,20

ASPECT		
	Couleur :	Jaune or
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS		
	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : floral.
		Note citronnée, ananas confit, du minéral, citron confit, miel, abricot
	Défauts :	

GOUT		
	Attaque :	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe agréable d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Agrumes (pamplemousse jaune)
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	
Conclusions :	

REM	
Remarques :	

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2026