

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée de la Loire	
<b>Appellation :</b>	Bonnezeaux		
<b>Dénomination :</b>	F de Fesles		
<b>Producteur :</b>	Château de Fesles		
<b>Cépages :</b>	Chenin : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	DELHAIZE		
<b>Millésime :</b>	1997	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 15,20

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Vieil or
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Franc
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Cire. Cire, térébenthine, agrumes confits (citron, orange), notes exotiques (ananas), miel
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Tendre
	<b>Evolution :</b>	Belle fraîcheur
	<b>Fin bouche :</b>	Belle fraîcheur en finale, notes grasses
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Bonne structure pour ce vin avec beaucoup de gras et de rondeur, une belle fraîcheur. Les matières sont riches et concentrées
	<b>Arômes :</b>	Ananas, miel, notes exotiques, agrumes confits (mandarine, abricot)
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Très beau vin, bel équilibre entre la concentration et la fraîcheur
----------------------	----------------------	---

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--