

| Identification du vin | | Région : | |
|-----------------------|---|----------------------|--|
| Appellation : | Moscatel de Setubal | | |
| Dénomination : | José Maria da Fonseca - Alambre Moscatel de Setubal | | |
| Producteur : | José Maria da Fonseca vinhos | | |
| Cépages : | Moscatel de Setubal : 100 % | | |
| Fournisseur : | Au vieux mouton - Pedro & Nele Pereira | | |
| Millésime : | 2012 | Genre : Blanc | Alcool : 17,5° Prix : 9,90 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Ambré |
| | Intensité : | Profonde |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : abricot confit. Raisin sec, muscat, abricot confit |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Tendre |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Une belle pointe de fraîcheur |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Une excellente rondeur avec des matières très mûres |
| | Arômes : | Abricot confit |
| | Persistance : | 4 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------------|
| C L C | Conclusions : | Coup de coeur qualité/prix. |
|----------------------|----------------------|-----------------------------|

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