Dégusté le : 10.03.2015		**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin				**Région :**			
Appellation :							
Dénomination :	Le vignoble des agaises - cuvée Ruffus - méthode traditionnelle						
Producteur :	Le vignoble des Agaises						
Cépages :	Chardonnay : 100 %						
Fournisseur :							
Millésime :	0	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**		**Prix :**	17,50

ASPECT	**Couleur :**	Jaune pâle
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide, brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne puis diminue un peu
	Description	
	Qualitative :	Assez agréable
	Aromatique :	1er nez : brioche.
		Pomme verte puis elle devient oxydée, fruit sec (noisette), fleur blanche
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Vive
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle amertume avec une acidité agréable
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières correctes
	Arômes :	Pomme
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020