

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Vin de pays d'oc		
<b>Dénomination :</b>	Les vignes de l'arque - viognier en surmaturation - saveur d'automne		
<b>Producteur :</b>	Les vignes de l'arque		
<b>Cépages :</b>	Viognier : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2008	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 19°
			<b>Prix :</b> 12,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Jaune or à reflets gris
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable, complexe et fin
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : tisane de tilleul. Banane trop mûre, tisane de tilleul, agrumes (pamplemousse rose et citron très mûr, mandarine, orange), miel d'acacia, pêche jaune bien mûre, ananas
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Tendre
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle pointe d'acidité apportant une très belle fraîcheur
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Ce vin propose une belle structure composée de matières très mûres. La superbe rondeur est apportée par la présence d'un beau gras
	<b>Arômes :</b>	Banane mûre, caramel, agrumes, miel d'acacia, mandarine, pamplemousse rose, mangue, raisin muscat , kumquat
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

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