

Identification du vin		Région : Languedoc	
Appellation :	IGP OC		
Dénomination :	Maison S. Delafont - libre cours blanc		
Producteur :	Maison S. Delafont		
Cépages :	Vermentino : 40 %, Viognier : 60 %		
Fournisseur :	Colruyt Grands Vins		
Millésime :	2017	Genre : Blanc	Alcool : 13° Prix : 7,45

A S P E C T	Couleur :	Or blanc avec des reflets gris
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Floral. Agrumes (pamplemousse jaune, citron), fruits exotiques, fleurs blanches, poires bien mûres
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe d'amertume avec une belle fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec une belle rondeur et des matières mûres
	Arômes :	Agrumes (citron, pamplemousse), bonbon anglais
	Persistance :	2 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Vin fort agréable
----------------------	----------------------	-------------------

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