

Dégusté le : 19.04.2022

Numéro d'ordre : 1

**Identification du vin**

**Région :** Languedoc

**Appellation :** Languedoc  
**Dénomination :** Mas Coris - Pic de Vissou blanc  
**Producteur :** Mas Coris - Véronique et Jean Attard  
**Cépages :** Clairette : 19 %, Grenache blanc : 10 %, Roussane : 8 %, Vermentino : 55 %, Viognier : 8 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2020      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13,5°      **Prix :** 18,00

**A  
S  
P  
E  
C  
T**  
**Couleur :** Jaune or clair  
**Intensité :** Moyenne  
**Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**Observations :**

**O  
D  
E  
U  
R  
S**  
**Netteté :** Net  
**Intensité :** Moyenne  
**Description  
Qualitative :** Agréable  
**Aromatique :** 1er nez : agrumes.  
Agrumes (citron), fruits exotiques, fleurs jaunes, pommes, poire  
**Défauts :**

**G  
O  
U  
T**  
**Attaque :** Souple  
**Evolution :** Equilibré  
**Fin bouche :** Citronné. La fraîcheur est bien présente avec une pointe d'amertume  
**Equilibre :** Equilibré  
**Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres  
**Arômes :** Agrumes (citron, pamplemousse jaune), ananas dans le jus  
**Persistance :** 2 secondes  
**Observations :**

**C  
L  
C**  
**Conclusions :**

**R  
E  
M**  
**Remarques :**