

Dégusté le : 19.12.2023

Numéro d'ordre : 1

**Identification du vin**

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** Duché d'Uzès  
**Dénomination :** Mathilde Chapoutier sélection - solèdre duché d'Uzès  
**Producteur :** Chapoutier Michel  
**Cépages :** Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Viognier  
**Fournisseur :** Colruyt Grands Vins  
**Millésime :** 2021      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13,5°      **Prix :** 7,49

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

**O  
D  
E  
U  
R  
S**  
**Netteté :** Net  
**Intensité :** Moyenne  
**Description Qualitative :** Agréable  
**Aromatique :** 1er nez : pomme.  
Agrumes (citron, pamplemousse), une pointe beurrée, fleurs blanches, fruits exotiques (ananas)  
**Défauts :**

**G  
O  
U  
T**  
**Attaque :** Souple  
**Evolution :** Equilibré  
**Fin bouche :** Une belle pointe d'acidité  
**Equilibre :** Equilibré  
**Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres  
**Arômes :** Agrumes (citron mûr, pamplemousse jaune), léger beurré  
**Persistance :** 2 secondes  
**Observations :**

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

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