

Identification du vin**Région :** Sud-ouest

Appellation : Jurançon sec
Dénomination : Pavillon royal sec
Producteur : Cave des producteurs de Jurançon
Cépages :
Fournisseur : Caves de sepet maisongrosse
Millésime : 2007 **Genre :** Blanc **Alcool :** 13° **Prix :** 7,00

A **Couleur :** Jaune pâle à reflets verts
S **Intensité :** Moyenne
P **Limpidité :** Très brillant, limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : notes poivrées, agrumes.
S Agrumes (citron mûr, pamplemousse), fruits exotiques (banane, ananas, mangue),
 pomme, floral
Défauts :

G **Attaque :** Souple avec une belle fraîcheur
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une petite pointe d'amertume agréable, une belle acidité
T
E **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Ce vin a une structure moyenne avec des matières mûres, une belle rondeur
 accompagnée d'une belle concentration
A **Arômes :** Agrumes (pamplemousse jaune doux, citron), fruits exotiques
R
O **Persistance :** 3 secondes
U **Observations :**

C **Conclusions :** Vin très agréable
L
C

R **Remarques :**
E
M