Dégusté le : 09.11.2004		**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Hongrie		
Appellation :	Tokaji szamorodni						
Dénomination :	Tokaji szaraz dry						
Producteur :							
Cépages :	Furmint : 100 %						
Fournisseur :							
Millésime :	1996	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	6,75

ASPECT		
	Couleur :	Vieil or
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

ODEURS		
	Netteté :	Net
	Intensité :	Forte
	Description	
	Qualitative :	Typé, racé, complexe et évolutif
	Aromatique :	Note de réduction, noix, noisette, vieille pomme oxydée, hydromel, fruits secs, présence d'une touche sucrée, boîte à cigares, tabac blond
	Défauts :	

GOUT		
	Attaque :	Souple
	Evolution :	Bien équilibré
	Fin bouche :	Belle fraîcheur avec une note d'oxydation
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres. Présence de gras.
	Arômes :	Note de réduction, noix, noisette, miel, beurré, hydromel
	Persistance :	5 secondes
	Observations :	

CLC		
	Conclusions :	Très beau vin pour accompagner un fromage bleu par exemple

REM	
	Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020