

Identification du vin		Région : Liège	
Appellation :	Vin de Belgique		
Dénomination :	Vignoble des trois rois - osmose		
Producteur :	Vignoble des trois rois		
Cépages :	Johanniter, Solaris, Souvignier gris		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2023	Genre : Blanc	Alcool : 12,5°
			Prix : 17,80

A S P E C T	Couleur :	Jaune or
	Intensité :	Pâle
	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), les fleurs blanches, vanille
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Fraîcheur avec de la souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe d'acidité bien présente et une touche d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Agrumes (citron, pamplemousse juane)
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

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