

Dégusté le : 21.05.2024

Numéro d'ordre : 1

**Identification du vin**

**Région :** Sous-bassin de la Sambre et de la Meuse

**Appellation :** Côtes de sambre et meuse  
**Dénomination :** Vin de Liège - cuvée A Capella  
**Producteur :** Vin de Liège  
**Cépages :** Johanniter, Souvignier gris  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2022      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 12,5°      **Prix :** 15,00

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

**O  
D  
E  
U  
R  
S**  
**Netteté :** Net  
**Intensité :** Fermé.  
**Description**  
**Qualitative :** Agréable  
**Aromatique :** 1er nez : pêche blanche.  
La pêche persiste dans le temps et est accompagnée d'une pointe d'ananas  
**Défauts :**

**G  
O  
U  
T**  
**Attaque :** Belle fraîcheur  
**Evolution :** Equilibré  
**Fin bouche :** Une belle fraîcheur avec une pointe d'amertume et un léger sucre résiduel  
**Equilibre :** Equilibré  
**Structure :** Les matières sont mûres et la structure est assez mince  
**Arômes :** Citronné  
**Persistance :** 1 seconde  
**Observations :**

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

**R  
E  
M**  
**Remarques :** Le rendement est de 60 hl/ha