

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