Dégusté le : 27.03.2007 Numéro d'ordre : 6

Blanc

Genre:

Identification du vin Appellation:

Vin de pays de France

Dénomination :

Vionié de paille de l'Ardèche

Producteur: Cépages : Fournisseur: **Chapoutier Michel** Viognier: 100 %

Millésime :

Collishop Colruyt 2002

Couleur : Vieil or

Intensité : Bonne Limpidité: Très brillant

Ε Observations:

С

Netteté : Net Intensité : Bonne

Description

Qualitative : Très agréable et fin Aromatique: 1er nez: Abricot, coing.

R S

Poire, massepain, frangipane, pâtisserie beurrée, abricot confit, coing, orange confite,

Région: France

13,5°

Prix:

14,99

Alcool:

amande, chocolat à la vanille

Défauts :

Tendre Attaque : **Evolution:** Equilibré

Fin bouche: Une belle fraîcheur accompagnée d'une belle pointe d'amertume

Equilibre: Equilibré

Structure : La structure de ce vin est moyenne avec des matières très mûres et très rondes. La 0

bouche est onctueuse et présente une jolie note de gras

Poire, massepain, fruits confits, fruits secs, abricot, caramel, noisette

Persistance: 5 secondes

Observations:

Arômes:

Conclusions: Superbe vin

U

Remarques:

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020