

Identification du vin		Région : France	
Appellation :	Vin de pays de France		
Dénomination :	Vionié de paille de l'Ardèche		
Producteur :	Chapoutier Michel		
Cépages :	Viognier : 100 %		
Fournisseur :	Collishop Colruyt		
Millésime :	2002	Genre : Blanc	Alcool : 13,5° Prix : 14,99

A S P E C T	Couleur :	Ambrée
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Vieil abricot. Confiture d'abricots, amande, zeste d'orange, rancio, fruits secs (noix, noisette), spéculoos, abricot confit
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle tendresse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une très jolie rondeur avec une pointe de fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres. Une très belle rondeur.
	Arômes :	Rancio, café noir, torréfaction, spéculoos, la tarte à l'abricot
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Il reste un superbe vin à déguster seul en apéritif rien que pour se faire plaisir.
----------------------	----------------------	---

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