

Identification du vin	Région : Sous-bassin de la Sambre et de la Meuse		
Appellation :	Côtes de sambre et meuse		
Dénomination :	Vivardent - vignoble de Noidré		
Producteur :	Vivardent		
Cépages :	Johanniter, Solaris		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2024	Genre : Blanc	Alcool : 12°
			Prix : 16,00

A	Couleur :	Jaune or
S	Intensité :	Moyenne
P	Lépidité :	Très brillant, très limpide
E	Observations :	De très fines bulles sont apparues au versement et ensuite dans le fond du verre
C		
T		

O	Netteté :	Net
D	Intensité :	Discrète
E	Description	
U	Qualitative :	Agréable
R	Aromatique :	1er nez : légèrement muscaté. Agrumes (citron, pamplemousse), pomme granny
S	Défauts :	

G	Attaque :	Frais
O	Evolution :	
U	Fin bouche :	Il y a beaucoup d'acidité et une pointe d'amertume
T	Equilibre :	
G	Structure :	La structure est faible
O	Arômes :	Le citron, le pamplemousse jaune et la pomme verte.
U	Persistance :	2 secondes
T	Observations :	L'acide malique est fort présent

C	Conclusions :
L	
C	

R	Remarques :
E	
M	