

Dégusté le : 27.01.2026

Numéro d'ordre : 1

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
S
P
E
C
T

Couleur : Jaune or
Intensité : Moyenne
Limpidité : Très brillant, très limpide
Observations : De très fines bulles sont apparues au versement et ensuite dans le fond du verre

O
D
E
U
R
S

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

G
O
U
T

Attaque : Frais
Evolution :
Fin bouche : Il y a beaucoup d'acidité et une pointe d'amertume
Equilibre :
Structure : La structure est faible
Arômes : Le citron, le pamplemousse jaune et la pomme verte.
Persistance : 2 secondes
Observations : L'acide malique est fort présent

C
L
C

Conclusions :

R
E
M

Remarques :