



Accords mets et vins

Se suffira à lui même en apéritif, et accompagnera aussi très bien un foie gras, et du melon.

Détails

Dégustation

Robe : ambrée

Nez : Arôme pomme, noix

Garde : 5 ans

Température de service : Température ambiante

Caractéristiques

Terroir : Haut Anjou

Cépage : 20% frequin, 20% doux moën, 20% douce coët, 20% bedan, 20% damelot

Vinification : Fermentation naturelle

Elevage : Vieilli en fût de chene

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : superbe robe acajou soutenue, reflet caramel, brillante. Nez : magnifique nez d'une superbe intensité aromatique avec des odeurs multiples de pomme à cidre, miel, caramel, datte, cannelle. Le tout reste sur un côté de séduction. Bouche : à l'attaque très fraîche, un léger tanin de relief de peau de pomme. Un équilibre superbe où l'acidité met en valeur une grande diversité aromatique. Une finale droite sans chaleur. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : non. Accords : fruits secs, agrumes confits, tarte aux pommes, crêpes. Le plat : tarte tatin accompagné d'un granité de pommes. Remarque : Un pommeau remarquable, le mutage à la fine prend du galon, pas de chaleur au nez, plutôt de la chaleur intérieure, un grand plaisir.

