



Accords mets et vins

Poissons en sauce type lotte, huîtres au foie gras ou encore gratinées aux épices, ris de veau, carpaccio de fruits, autant de mets et bien d'autres qui s'accorderont avec ce blanc moelleux.

Détails

Dégustation

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Un 1^{er} nez de gourmandise de bonne intensité aromatique. Celui-ci présente des odeurs multiples de fruits à chair jaune à noyau, floral, de fruits exotiques, d'agrumes, et d'épices. La persistance est très agréable sur une évolution du bouquet fine et juteuse. On perçoit une remarquable maturité de vendange. Avec un peu d'agitation le 2^{ème} nez est beaucoup plus ample et généreux. Il nous offre un panel d'odeurs où se dessine la citronnelle, l'infusion de verveine, le juteux de la miraclaude, la pêche de vigne, le fruit de la passion, l'ananas mûrs, le cédrat, un zeste de clémentine et du poivre blanc du moulin. Le nez reste sur une finale dynamique.

Bouche : A l'attaque vive et rafraîchissante. Un très léger tanin se pose sur la langue, dessiné par un coup de craie. Un milieu de bouche de belle maturité avec du potentiel. Une acidité comme une forteresse imprenable. Cela donne à ce vin un équilibre et une harmonie parfaite. Tout est dans sa colonne vertébrale. En bouche il nous rafraîchit avec des odeurs dominantes comme les fruits à chair jaune, exotiques, ce qui lui donne un côté suave et d'une grande buvabilité. Une finale digeste, droite et qui prolonge l'instant.

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 6° à 8°

Caractéristiques

Cépage : 90% Gros Manseng, 10% Petit Manseng

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : Superbe robe jaune doré sage. Des reflets jaunes argentés brillants. Un disque argenté signe de prime jeunesse. Une matière colorante moyenne. La robe est limpide et étincelante avec une bonne viscosité. **Nez** : Un 1^{er} nez de gourmandise de bonne intensité aromatique. Celui-ci présente des odeurs multiples de fruits à chair jaune à noyau, floral, de fruits exotiques, d'agrumes, et d'épices. La persistance est très agréable sur une évolution du bouquet fine et juteuse. On perçoit une remarquable maturité de vendange. Avec un peu d'agitation le 2^{ème} nez est beaucoup plus ample et généreux. Il nous offre un panel d'odeurs où se dessine la citronnelle, l'infusion de verveine, le juteux de la miraclaude, la pêche de vigne, le fruit de la passion, l'ananas mûrs, le cédrat, un zeste de clémentine et du poivre blanc du moulin. Le nez reste sur une finale dynamique. **Bouche** : A l'attaque vive et rafraîchissante. Un très léger tanin se pose sur la langue, dessiné par un coup de craie. Un milieu de bouche de belle maturité avec du potentiel. Une acidité comme une forteresse imprenable. Cela donne à ce vin un équilibre et une harmonie parfaite. Tout est dans sa colonne vertébrale. En bouche il nous rafraîchit avec des odeurs dominantes comme les fruits à chair jaune, exotiques, ce qui lui donne un côté suave et d'une grande buvabilité. Une finale digeste, droite et qui prolonge l'instant. **Accords mets & vins** : - Salade de joues de lotte, pomelos et sauce à la citronnelle - Filet de tacaud en papillote, sauce citron vert et coco - Noix de ris de veau confit au cidre et riz créole - Carpaccio d'ananas et sorbet citron vert - Nem d'ananas tiède, jus de passion et glace au thé vert matcha.