



Accords mets et vins

Des coquillages crus ou cuits, des crustacés, des poissons blancs cuits à la vapeur ou grillés, nombreux fromages de chèvres

Détails

Dégustation

Robe : Jaune sur reflets verts argentés

Nez : Frais, juvénile, enthousiaste, avec des arômes de fruits blancs (pommes vertes, pêches) puis de fruits jaune (abricot) avant une pointe citronnée mais surtout des arômes floraux tilleul, une touche de fougère et une très belle impression minérale de son terroir

Bouche : Droite, fraîche, tonique, impression de fenouil et d'anis sauvage.

Finale : Note fruitée

Garde : 8 à 10 ans

Température de service : 9° à 10°

Caractéristiques

Terroir : Schisteux et spilité

Cépage : Chenin 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves

Elevage : Elevage en cuve 83% et 17% en barriques de chêne

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : très belle robe jaune or clair, reflet or blanc aux nuances vertes, brillante et limpide. Nez : nez très agréable d'une bonne intensité. Aromatique plaisant, floral, fruits à chair blanches, d'agrumes avec un ADN de chenin et d'infusion. Bouche : à l'attaque fraîche, un soupçon de tanin comme un coup de craie. Le vin présente une belle allonge liée à son équilibre. Les aromatiques sont frais et persistants. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2024. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : noix de Saint Jacques, langoustine, tartare de poissons, algues, sushi, sashimi. Le plat : carpaccio de cabillaud à la mertensia et aux agrumes confits. Remarque : Un joli style, l'AOC et les cépages sont en communion. C'est un des petits poucets du Val de Loire à déguster absolument.

