Accords mets et vins

Poisson, viande blanche et volaille.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Schistes et grès
Cépage : 100% Chenin
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : 18 mois en cave cuve inox barriques, foudre 30hl et jarres en grès
Elevage : Foudre de 30 hl, fût et jarres en grès

Dégustation

Robe : Blanche est brillante
Nez : Notes beurrées
Bouche : Ronde, fraîche, légèrement mentholée, avec du gras et de la finesse
Garde : 10 ans
Température de service : 8° à 10°

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : superbe robe jaune vieil or, reflet bronze, brillante. Nez : un nez de bonne intensité aromatique, rafraichissant et de grande maturité à la fois. Des odeurs s'entremêlent d'agrumes, de miel, exotique, et de champignon frais. Bouche : une attaque fraîche à la signature de craie dû au terroir. Un milieu de bouche avec du volume et une acidité qui rend la matière très digeste. L'évolution est un peu plus marquée en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2024. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : Non, de la bouteille au verre. Accords : à l'apéritif avec tapas, abats noble, volaille ou côte de veau cocotte, poisson de roche. Le plat : ris de veau poêlé aux amandes grillées sur lit de céréales. Remarque : Un chenin de terroir qui ne ment pas. Ce cépage magique marie fruits frais, exotiques, cire, miel et champignons. L'exposition y est pour quelque chose.