



## Accords mets et vins

Ce vin s'appréciera principalement en apéritif et accompagné de fruits de mer, et pourquoi pas en salade.

## Détails

### Dégustation

**Robe** : Jaune doré

**Nez** : Sur le miel et les épices

**Bouche** : Arômes de pêche, de mangue avec de subtiles notes de gingembre

**Finale** : Vive

**Garde** : 2 à 3 ans

**Température de service** : 8° à 10°

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Traditionnelle

**Elevage** : 20% Vieilli en fut de chêne

## Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : Très belle robe jaune or doré, reflet or doré, brillante. Nez : Un nez frais, franc avec de la délicatesse. On perçoit une très bonne maturité de vendange, une belle ampleur avec des odeurs d'infusions, de fruits à chair blanche, d'agrumes. Une finale fleurie. Bouche : à l'attaque fraîche, une trace de sapidité. Un milieu de bouche ample, un superbe équilibre, les odeurs du nez nous flattent en bouche. La finale est droite et dynamique. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2021. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéro, koulibiac, poisson meunière, viande blanche. Le plat : râble de lapin aux mousserons, purée de pommes de terre à l'huile d'olive. Remarque : Un joli chardonnay sur un terroir d'exception, les terres du Larzac font des prodiges. Un vin multicarte de l'apéritif aux accords nobles.

