

C / Blanc réserve

SOPHISTIQUÉ, ONCTUEUX



Brillance et intensité caractérisent la belle robe jaune pâle de cette cuvée. Au niveau olfactif : un mixe subtil de pamplemousse, de pêche blanche, de fruits exotiques, l'ensemble très finement toasté. Une attaque avec une certaine sucrosité suivi par un beau volume, une bouche généreuse qui évolue vers une finale fraîche et délicate.

LE MOMENT ?

*Soles sauce Justine, rôti de veau sauce à l'estragon,
fromage de chèvre ou comté...*