

image not found  
[https://cahors.plaisirsduvin.com/photos\\_400x400/logo18-2.png](https://cahors.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png)



### Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mers, coquillages, poissons.

### Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Terrain argilo calcaire

**Cépage** : Chardonnay (30%) – Grenache (30%) - Viognier (20%) – Roussanne (15%) - Vermentino (5%)

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Traditionnelle et pressurage direct

**Elevage** : En cuves

### Dégustation

**Robe** : Vin à la robe pâle et limpide, aux reflets verts.

**Nez** : L'aromatique est éclatante sur le zeste de citron vert, le kumquat et la pierre à fusil.

**Bouche** : La bouche est charnue et fruitée. Finale sur la fraîcheur.

**Garde** : 1 à 2 ans

**Température de service** : 12-14°

### Avis d'expert Plaisirs du vin Cahors

Robe : superbe robe jaune or, reflet or doré, brillante et limpide. Nez : un nez très agréable avec une bonne intensité aromatique. Des odeurs flatteuses de fruits à chair jaune, exotique, d'agrumes et une touche saline. Bouche : à l'attaque fraîche, nette et droite. Un équilibre incroyable où l'acidité tient la matière du vin et fait l'osmose de l'assemblage. Une évolution de jeunesse. L'exotisme mène le bal sur une finale séduisante. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : salade niçoise, salade de mangue aux crevettes, terrine de poissons, tartare de poissons, pétoncles. Le plat : tartare de cabillaud au vinaigre de fleurs de sureau et quartier de fruits des îles. Remarque : Un blanc frais, tonic et très digeste. Un assemblage de perfection. Je dirai plutôt un vin à l'accent du Sud-Ouest plutôt que de Languedoc, belle promesse.



Plaisirs du vin  
Cahors