

LES OENOPOTES MONBAZILLAC 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin blanc moelleux doté d'un subtil équilibre entre le sucre et l'acidité.

- Sauvignon Blanc 90%
- Semillon 10%

Accords mets et vins

Il pourra ainsi être bu en apéritif mais pourra accompagner à merveille fromages persillés

Détails

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets dorés

Nez : Sur confitures d'abricots, de pêches, et de marmelade d'oranges

Bouche : Subtil équilibre entre le sucre et l'acidité.

Finale : Légère et sans lourdeur

Garde : 1 à 15 ans

Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes très profonde

Cépage : Sauvignon Blanc 90% Semillon 10%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique - vignes de 20 ans

Vinification : Pressurage direct, débourbages successifs

Elevage : Cuve inox uniquement

Avis d'expert Plaisirs du vin Cahors

Robe : charmeuse, robe jaune or clair, reflet or blanc et brillante. Nez : un nez distingué avec de la délicatesse sur un côté assez aérien de fruits à chair jaune à noyau mûres, de pâtisserie, surmonté de fruits exotiques frais et en gelée. Bouche : une attaque élégante et gaie à la fois. Le sucre résiduel est enrobé par une acidité rafraîchissante qui élance les arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) et de fruits jaunes juteux. Une finale longue. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 6°, dégustation à 8°. Aération, décantation : non. Accords : simplement à l'apéro, curry de poulet et riz thaï, salade exotique, terrine de poissons aux agrumes confits. Le plat : nems de gambas poêlés et crème de mangue safranée. Remarque : Une belle expression et une belle maîtrise de vinification et d'élevage. Une jolie découverte à partager.



Plaisirs du vin
Cahors