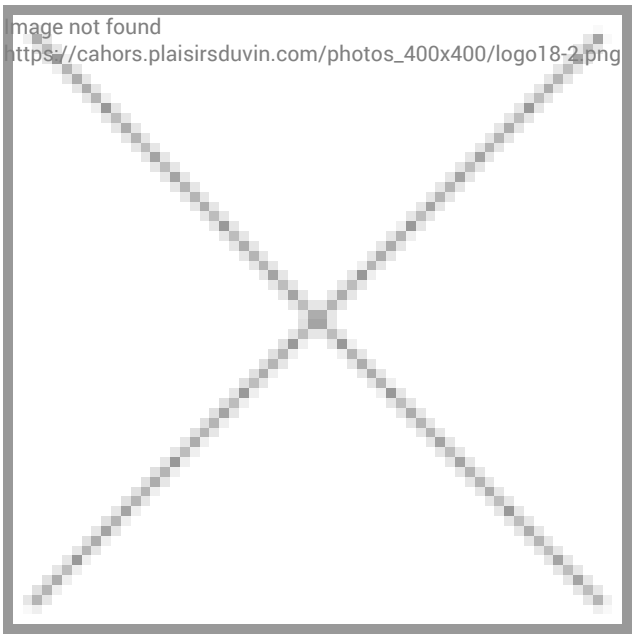


Accords mets et vins

Cuisine Japonaise, fruits de mer, poisson, fromage de chèvre.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sables gréseux et schistes gréseux
Cépage : 100% Chenin
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : 19 mois en cave cuve inox barriques, foudre 30hl et jarres en grès
Elevage : Foudre de 30 hl, fût et jarres en grès

Dégustation

Robe : Dorée
Nez : Le premier nez est frais, sur le citron ou le cédrat, puis s'ouvre sur des notes cacaotées et torréfiées
Garde : 20 ans

Avis d'expert Plaisirs du vin Cahors

Robe : magnifique robe jaune or doré, reflet jaune doré, brillante. Nez : un nez présent frais, avec une authenticité inégalable de l'AOC. Le terroir et le cépage fusionnent. Un mélange à la fois de pêche, de champignon, d'agrumes, beurré, sur une formidable fraîcheur. Bouche : à l'attaque fraîche, un coup de craie sur votre langue. Une maturité exemplaire et une tension remarquable. Un vrai melting potes des aromatiques. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2025. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : Non. Accords : salade de poisson fumé, tarte fine de champignons, risotto et couteaux au beurre. Le plat : filet de Saint Pierre poêlé et sa polenta. Remarque : Un chenin qui a subi une influence de foehn et d'une élevage plutôt modéré. Un très beau vin à partager.