



accueil

présentation de la gamme
VINS BLANCS & ROSÉ

contact
situation

C'est un vin têtu comme un silex, taillé dans la minéralité. Il ressemble au caillou que l'on met dans la fronde. C'est sous cet aspect qu'il rebondit, par ricochets, d'abord vifs, puis de plus en plus assagis. Sa rondeur est alors perceptible. Il redevient liquide et rafraîchit la bouche comme un torrent de montagne.

Alain Aviotte

[\(en savoir plus\)](#)



Chenin - Chardonnay

Cépages :

Chenin 75% - Chardonnay 25%

Consommation :

Servir frais. À consommer en apéritif, durant le repas sur poissons de rivière, viandes blanches, cuisine exotique...

Dégustation :

Chenin - Chardonnay : Chef, la recette !

Magnifique intensité pour ce vin "très ouvert" sur des arômes floraux, d'agrumes avec de belles nuances de fruits exotiques.

Le contraste entre la minéralité apportée par le chenin et le gras offert par le chardonnay procure une sensation assez proche du sucré salé en cuisine. L'attaque en bouche est fraîche, franche, gourmande, suave et complexe. Les arômes à la fois exotiques et très légèrement vanillés surprennent et séduisent. Une toute petite note de salinité arrive sur une finale, agréablement troublante, franchement exotique...

Conservation :

Au frais, debout, dans un endroit sombre.

Durée de conservation : 1 à 2 ans.



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie



Médailles & Récompenses



Suivant