



accueil

présentation de la gamme
VINS BLANCS & ROSÉ

contact
situation

C'est un vin qui en remonte à la lumière. Il capte la flamme de la bougie qui accompagne les têtes à têtes amoureux, se love dans le verre face au rougeolement des bûches, provoque les soleil d'été se couchant sur l'horizon, illumine d'éclats la nappe de lin des repas précieux. Ce vin est capable de poser subrepticement un baiser sur des lèvres presque innocentes.

Alain Aviotte_
([en savoir plus](#))



Dernières Grives

Cépages :
Petit Manseng

Consommation :
Servir très frais. Seul pour son fruit et sa gourmandise ou sur des fruits frais en salade...

Dégustation :
Un vin élégant, fin, rond, et puissant, ouvert avec un bel équilibre entre l'acidité, le fruité et les arômes du cépage évoluant vers de jolies notes vanillées. De ce raisin à surmaturité, disputé aux dernières grives, non encore cuisinées, est issu un vin tout à la fois riche et puissant, mais aussi très frais. Au nez, la truffe blanche, une bouche plus douce, gourmande avec un fruit persistant qui se montre flatteur. Impression d'équilibre et de plénitude...
Produit en très petite quantité et uniquement quand le millésime le permet.

Conservation :
Au frais, couché, dans un endroit sombre.
Vieillira une dizaine d'années.



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie

Médailles &
Récompenses

Suivant