



accueil

présentation de la gamme VINS BLANCS & ROSÉ

contact
situation

C'est un vin qui se glisse entre deux sensations. Celle d'une onctuosité enjôleuse dispensée par une force contenue. Il est reçu comme un plaisir téméraire, fait pour déclencher un frisson inattendu. Il appelle immédiatement à reproduire cet effet de surprise, à s'encanailler en sa compagnie. C'est un vin que l'on doit boire avec modération mais en laissant sa raison entre parenthèses.

Alain Aviotte

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



Premières Grives

Consommation :

Servir frais. À consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches, est aussi excellent sur des fromages à pâte persillée...
À savourer sur les desserts...

Dégustation :

Les premières grives ou le plaisir de se faire plaisir...

Entre grives et vendangeurs, lors des premiers frimas de la fin de l'automne, s'engage une partie de cache-cache dont l'ultime enjeu est la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnies de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand.

La bouche est pleine. Elle possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais...

Conservation :

Au frais, debout, dans un endroit sombre.
Durée de conservation : 2 à 3 ans.



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie



Médailles &
Récompenses



Suivant