



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mers, coquillages, poissons.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Terrain argilo calcaire

Cépage : Chardonnay (30%) – Grenache (30%) - Viognier (20%) – Roussanne (15%) - Vermentino (5%)

Vendange : Manuelle

Viticulture : Raisonnée - Certification TERRA VITIS - En conversion bio

Vinification : Traditionnelle et pressurage direct

Elevage : En cuves

Dégustation

Avis d'expert Mas Laval

Robe : Robe jaune pâle aux reflets gris

Nez : Nez expressif sur des arômes de fruits blancs (poire), de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : Vin franc avec une belle fraîcheur qui donne un côté vif et gourmand à l'ensemble

Garde : 1 à 2 ans

Température de service : 12-14°

Robe : superbe robe jaune or, reflet or doré, brillante et limpide. Nez : un nez très agréable avec une bonne intensité aromatique. Des odeurs flatteuses de fruits à chair jaune, exotique, d'agrumes et une touche saline. Bouche : à l'attaque fraîche, nette et droite. Un équilibre incroyable où l'acidité tient la matière du vin et fait l'osmose de l'assemblage. Une évolution de jeunesse. L'exotisme mène le bal sur une finale séduisante. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : salade niçoise, salade de mangue aux crevettes, terrine de poissons, tartare de poissons, pétoncles. Le plat : tartare de cabillaud au vinaigre de fleurs de sureau et quartier de fruits des îles. Remarque : Un blanc frais, tonic et très digeste. Un assemblage de perfection. Je dirai plutôt un vin à l'accent du Sud-Ouest plutôt que de Languedoc, belle promesse.

