

MÉDITERRANÉE BLANC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

CÉPAGES

Colombard, Vermentino

Cette cuvée est issue d'une minutieuse sélection de vins dont l'élevage et l'assemblage sont parachevés avec doigté dans les chais du Domaine.

NOTES DE DÉGUSTATION

Citron pâle aux reflets verdâtres, le nez séduit d'entrée par ses arômes de confiserie, de poire au sirop, rafraichies par une touche de pomelo, sur fond de fleurs blanches évoquant le chèvrefeuille. Un vin sec qui démarre sur un tempo souple, lisse et satiné, tout en restant frais malgré une acidité modérée. Son relief tient sur des amers fins qui inspirent les zestes. Poire douce, pomelo et touche florale sur la finale agréable. Un vin facile et invitant, à boire dans sa jeunesse.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Parfait pour une mise en bouche à l'apéritif, par exemple avec des petits soufflés au chèvre frais mais aussi avec les desserts et spécialement les poires au miel.

Garde : 1 - 2 ans

Servir entre 8° et 10° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD