



CORBIÈRES BLANC " PRESTIGE " 2018 CH. OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 45% Marsanne, 45% Roussanne, 10% Grenache Blanc

Note de dégustation :

Ce vin présente une couleur jaune brillante d'intensité moyenne. Le nez est très expressif, complexe et racé. Il est dominé par des notes florales ainsi que des parfums fruités et boisés très charmeurs. En bouche, il possède du gras et de la puissance. Vineux, riche mais d'un parfait équilibre, il offre une grande longueur aromatique.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Filet de bar, saint-pierre, turbot rôti au four, fenouil et graines de carvi. Ris de veau croustillants, jeunes carottes.

Commentaires du sommelier :

Grand vin de gastronomie, cette cuvée Prestige est un vin complet et complexe qui plaira aux amateurs les plus exigeants.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

