



VIN DE FRANCE BLANC " LA JOS...ET... " D. DIDIER GERIN

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : viognier, sauvignon, sémillon



Note de dégustation :

Robe jaune paille soutenue, synonyme d'évolution.

Le nez est complexe, sur des notes beurrées, d'abricots confits, de mirabelle et de citronnelle.

En bouche, le vin est riche, onctueux, sans sucre résiduel, avec une légère acidité qui équilibre parfaitement le tout, pour une finale longue et complexe.

Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 7 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Délice de Bourgogne (graines de moutarde)

Commentaires du sommelier :

Dider Gerin avec cet assemblage "osé", signe une cuvée audacieuse, d'une complexité aromatique et d'une richesse remarquable...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

