



IGP PAYS D'OC " CUVÉE BLANCHE " 2019 DOMAINE LE FORT

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Vin qui présente une couleur jaune pale brillant.

Le nez est déjà très ouvert et possède beaucoup de complexité et de classe. Il évoque les agrumes, la minéralité d'un grand terroir et un boisé raffiné. La bouche est tout en rondeur avec du caractère et de la race. La structure est délicate, l'équilibre est parfait et la complexité du nez se prolonge en bouche. Finale longue et intense. Pain grillé et caramel soulignent la persistance de ce vin complexe et élégant.

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Sandre sauce vanille, poissons au beurre blanc, volailles sauces à la crème



Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

