



ALLEMAGNE PFALZ PINOT BLANC
TROCKEN " LOSSRIEDEL " 2018 "
PRIMUS " DOMAINE SIEGRIST

Pays : Allemagne
Région : Pfalz
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Pinot blanc

Note de dégustation :

Belle robe jaune brillante aux reflets verts.
Nez complexe marqué par des arômes de fruits secs (noisette grillée), de coing, de fleur blanche, de tilleul, avec une fine touche minérale et épicée. La bouche est à la fois onctueuse et pleine de fraîcheur, conférant à ce vin un équilibre magistral. D'une persistance aromatique très longue, on ne peut que se laisser charmer par ces délicates notes boisées et épicées mais également par ces subtiles notes citronnées et salines. Un Pinot Blanc

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Filet de Sole cuit vapeur sauce mousseline, croquettes de crevette...

Commentaires du sommelier :

Rarement un Pinot Blanc nous aura procuré autant de plaisir. De l'onctuosité, de la structure, de la complexité et un équilibre magistral!



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

