



SAINT MONT BLANC 2010 " LES FLACONS D'ANDRÉ " CAVE PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac

Note de dégustation :

Ce vin présente une superbe couleur jaune or, brillante et lumineuse. Le nez est splendide, complexe avec une magnifique évolution qui lui confère un bouquet unique. Aux fruits exotiques et fruits jaunes bien mûrs, se mêlent des notes florales, balsamiques ainsi qu'une touche d'épices. La bouche est ample, possède une belle souplesse, ainsi qu'une grande fraîcheur caractéristique des cépages de l'appellation. Un vin qui sort des sentiers battus. Une bouteille au top de sa forme !

Température de service : Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde : 15 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons et crustacés en sauce (safran, thai, curry).

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée est un hommage à André Dubosc, enfant du pays et vigneron depuis 3 générations. Dans les années 1970, il décide de développer la renommée des vins du Sud-Ouest. Il fédère autour de lui des vigneron passionnés et donnera naissance à la cave de Plaimont. Aujourd'hui, la mise en marché récente de cette cuvée ayant atteint sa plénitude après un lent vieillissement dans les caves du domaine, illustre ô combien les grands vins du Sud-Ouest ont toutes leurs places parmi les flacons "référence" de la planète vin. Une grande bouteille qui vous surprendra !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

