



CÔTES DU ROUSSILLON BLANC 2021 " LE SABINA " CLOS DEL REY

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% grenache blanc, 50% grenache gris

Note de dégustation :

Couleur jaune citron, brillante et soutenue.

Le nez est ouvert, sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, avec quelques touches exotiques et minérales.

La bouche est gourmande et opulente. Elle conserve une grande fraîcheur et une finesse remarquable avec une finale persistante évoquant de délicieuses notes de fruits frais.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal pour marier des crustacés ou poissons en sauce. Parfait également avec un fromage de chèvre légèrement affiné.

Commentaires du sommelier :

Magnifique vin blanc issu d'un terroir très singulier au pied du Mont Canigou. Ce terroir granitique et d'altitude du village de Tarerach est situé sur un plateau entre 500 et 600 mètres d'altitude. Julien Montagné, vigneron talentueux y élabore un vin blanc fin, opulent et déjà très plaisant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

