



IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC 2022 " VOICI MON SECRET " CAVE PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 100% colombard

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle à reflets verts.

Le nez exalte d'arômes fruités tels les agrumes, les ananas, les fruits de la passion

La bouche est très légère avec une pointe de sucre résiduel qui reste discrète. C'est un vin blanc vif, frais et rafraichissant avant tout. Son degré d'alcool modéré permet de l'apprécier à tous les moments de la journée.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, salade composée agrémentée d'une sauce curry. Cuisine exotique (aigre doux ou préparation de poisson ou viande blanche relevée, pimentée).

Dessert peu sucré (tartelette au citron)

Commentaires du sommelier :

Une première cuvée naturellement bas en alcool (9%), légère, fraîche et intensément fruitée.

Un style à part, décalé, irrésistiblement séduisant. Cheers !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

