



SAINT MONT BLANC GRANDE CUVÉE " CIRQUE NORD " 2019 CAVE PLAIMONT

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

Note de dégustation :

CIRQUE NORD pourra s'exprimer jeune, sur la fraîcheur, où le croquant de Manseng est subtilement mis en valeur par de notes de fruits secs et d'épices.

Il s'ouvrira ensuite patiemment vers une force minérale, une harmonie de bouche et une longue finale truffée dans les dix prochaines années. Il deviendra alors l'un des plus grands vins blancs du Sud-Ouest.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Jeune, il accompagnera à merveille les poissons et fruits de mer nobles (un bar de ligne juste doré, des Saint-Jacques aux zestes d'agrumes), et les fromages fins à pâtes pressées (Comté, Saint-Nectaire fermier).

Après quelques années d'élevage, il sera le partenaire idéal d'un carré de veau clouté de truffes d'un homard et d'un plateau de fromages à croûte.

Commentaires du sommelier :

Ce Grand Vin blanc est issu de la sélection d'une parcelle de sommet de coteau en forme d'amphithéâtre, au terroir d'argiles bigarrées remarquables.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

