



VIN DE FRANCE BLANC " WHITE GORILLA " 2023 D. GUINAND

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune paille évoquant au nez des arômes de fruits très mûrs, un caractère boisé fort marqué ainsi que des notes de vanille, de médians grillés et de toffee. La bouche est riche, très ample et opulente. C'est un vin rond avec une grande souplesse et un rappel boisé et fruité intense. On apprécie l'onctuosité du touché de bouche. Une vraie réussite dans un style démonstratif assumé !



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des grillades de poissons, crevettes et viandes blanches.
Egalement avec fromages crémeux, onctueux. Risotto, boîte chaude,...

Commentaires du sommelier :

White Gorilla, c'est un chardonnay languedocien corsé, riche et boisé. Un vin intense et qui ne passe pas inaperçu ! La bête en impose mais n'ayez crainte et laissez vous séduire par sa texture ronde, souple et veloutée. Une vraie caresse jusqu'au bout des lèvres.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

