



VIN DE FRANCE BLANC " O.V.N.I.23 " (OBJET VITICOLE NON IDENTIFIÉ) J. MOURAT

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Pays Nantais
Cépage(s) : 80% sauvignon, 20% chardonnay



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle brillante. Le nez est une bombe de fruits exotiques, d'agrumes et de pêche blanche. En bouche, ce vin souple et fruité possède beaucoup de charme. Vin facile et plaisant en toutes occasions, il sait combiner rondeur et fraîcheur pour votre plus grand plaisir et celui de vos amis.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, verrines et tapas variées (cocktail de crevettes, mousse de saumon aux agrumes), voir une entrée de scampis au curry ou une salade de volaille aux fruits exotiques.

Commentaires du sommelier :

Cet OVNI (vin nommé ainsi car très atypique de l'appellation Fiefs Vendéens) est une véritable gourmandise au nez comme en bouche. Un fruité intense, une belle rondeur et une finale fraîche, c'est tout ce que contient ce flacon certainement pas comme les autres.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

