



CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2023 CHÂTEAU LES MIAUDOUX / BIO

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 85% Sémillon, 15% Sauvignon

Note de dégustation :

D'une jolie couleur jaune pâle et cristalline, ce vin exprime au nez d'intenses arômes de fruits exotiques, (fruits de la passion, ananas,...). En bouche, fraîcheur et légèreté sont les maîtres mots, et sont bien équilibrées par un joli côté moelleux. Sa finale longue et acidulée rappelle les fruits de la passion et les agrumes.



Température de service : 7 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrée légère : salade de coquillages et crustacés (salade de scampis aux ananas), foie gras aux fruits exotiques, dessert aux fruits frais

Commentaires du sommelier :

Gérard Cuisset propose une cuvée de moelleux très agréable car il trouve ici le juste équilibre entre douceur et fraîcheur, le tout agrémenté d'un fruité exotique très séducteur. Le vin plaisir par excellence.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

