



SAINT MONT BLANC " LE FAÎTE " 2023 CAVE PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : gros manseng, petit courbu, petit manseng (élevé en fût de chêne)

Note de dégustation :

La robe est jaune soutenue aux reflets argentés. Le nez marie des notes d'agrumes et exotiques (mangue, ananas) à celles de fleurs d'acacia et un soupçon d'épices. La bouche s'exprime sur du gras, de la longueur et une belle complexité réveillée par une agréable fraîcheur en finale. Un grand vin blanc du Sud-Ouest



Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Cette grande cuvée de Saint Mont blanc s'accordera bien avec une truite meunière, un filet de limande à l'estragon ou encore un filet de bar à la crème de cèpes. Après quelques années de maturité, il accompagnera une escalope de veau à la crème, une salade de langoustine aux fruits exotiques et des fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

D'une grande pureté et tout en complexité aromatique, l'harmonie et la richesse de ce grand vin signe les terroirs de Saint Mont



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

