CRILLON DES VOSGES 2025 BLANC MOELLEUX DOMAINE MICHEL MOINE

Pays	France
Région :	Vosges
Sous région :	
Cépage(s) :	blanc moelleux de rhubarbe

Note de dégustation :

Jolie couleur jaune or brillante. Le nez est une coupe de fruits frais évoquant notamment agrumes, ananas, rhubarbe, pomme verte, etc… De délicieuses notes florales et miellées complètent cette palette aromatique gourmande à souhait. En bouche, l'équilibre entre le moelleux et la vivacité naturelle de la rhubarbe est parfait. La douceur de la mise en bouche et la vivacité de la finale offrent une sensation d'harmonie voir de perfection. Les arômes de bouche, principalement fruités, perdurent longtemps pour votre plus grand

Température de service :	6 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Belle surprise à l'apéritif ou avec un foie gras pour les amateurs de blanc moelleux. C'est aussi le complice idéal des fromages forts tels que Munster ou Bleu (Roquefort, Fourme d'Ambert).
Il se marie également très bien avec des desserts à base de fruits (bavarois aux framboises, tartelette rhubarbe, clafoutis cerises…)

Commentaires du sommelier :

Michel Moine, vosgien installé à Rasey Xertigny, petit village sur les hauteurs d'Epinal, élabore avec brio un blanc moelleux à base de rhubarbe. Laissez-vous séduire par l'équilibre et l'aromatique exceptionnelles de cet élixir étonnant et très réussi !

Puissance