



AMPÉLOMERYX BLANC

Dégustation:

Garde: Vin à boire dans les trois à quatre ans.

Servir: Servir de 10 à 14° sur coquillages et crustacés, poissons ainsi que sur des viandes blanches et fromage de chèvre.

Cépages: Chardonnay, Sauvignon, Petit et Gros Manseng.

Millésime disponible: 2014

Avis des Professionnels:

Guide Gilbert & Gaillard 2015 : "Robe jaune pâle brillant, reflets jeunes. Nez typé, pierre à fusil, pêche, agrumes, fond floral. Attaque veloutée, bouche souple, ample, croquante, délicate, fraîche, les arômes sont là. Finale finement épicée. Élégant et puissant. Un beau millésime.

Guide Hubert 2014-2015 : "Un nez grillé, avec du fruit blanc, des notes d'acacia, de poire william. Bouche pleine avec de la fraîcheur, une finale équilibrée et aromatique. Pour des écrevisses à la nage."

Dernières Médailles :

