SAINT MONT BLANC 2019 " LES VIGNES RETROUVÉES " CAVE PLAIMONT



Pays	France
Région :	Sud Ouest
Sous région :	
Cépage(s) :	Arrufiac, Petit Courbu, Petit et Gros Manseng

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante, le nez présent des notes intenses de fruits exotiques, (fruits de la passion, ananas, mangue,...) et d'agrumes (pamplemousse, citron,...). En bouche, ce vin possède beaucoup de finesse, d'intensité et de fraicheur. Sa finale longue et acidulé rappelle les fruits de la passion et les agrumes

Température de service :	Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

La subtilité et l'élégance de ce vin en font un apéritif idéal. Carpaccio de bar aux fruits de la passion. Préparation de crustacés (langoustines,...) ou poissons blancs (cuisson poché ou vapeur).

Commentaires du sommelier :

Assemblage inédit, l'occasion de découvrir les cépages autochtones au Sud-Ouest et de vraiment sortir des sentiers battus. L'aventure quoi !

Puissance