

DESCRIPTION DES VINS

Blanc 2016

Initial : Élégant, fruité, bouche charnue et fraîche.
Nez explosif sur les fruits exotiques, l'ananas,
Bouche ronde très aromatique avec une finale anisée,
A servir aux environs de 8°, 10°C.
A l'apéritif.
Pendant un repas : s'accorde très bien avec poissons grillés,
poissons au four, en sauce, omelette aux asperges,
fromages de chèvre. **BIO**



Rosé 2016

Initial : Gourmand, bonbons, fruité, bouche désaltérante.
Attaque vive et rafraichissante, finale sur une note de fraise tagada,
A servir aux environs de 9°, 11°C.
A l'apéritif.
Durant un repas, s'harmonise très bien avec
terrines froides, charcuteries, hors-d'œuvre, volaille, viande blanche,
barbecue, grillade, fromages à pâte dure. **BIO**



Rouge 2014

Initial : Souple, léger, fruité, bouche gourmande.
A servir aux environs de 14°, 15°C.
Accompagne pâté en croûte, charcuterie, viandes rouges,
poulet rôti, grillades, fromages à pâtes molles (camembert)



Rouge 2014

Métis : Nez puissant, bouche expressive.
Arômes puissant de cerise et légèrement épicé.
A servir aux environs de 15°, 16°C.
Au cours d'un repas : avec viandes rouges, viandes en sauces,
préparation champignons, fromages à pâte sèche.



Rouge 2015

Adonis : Élégant, puissant, bouche soyeuse.
Fruits rouges confiturés, notes chocolatées.
A servir aux environs de 17°, 18°C.
A savourer avec des viandes rouges, gigot, gibiers, cèpes,
fromage raisonnablement fermenté.



Vendange Passerillée



Couleur d'Automne : Moelleux, arômes de miel et de noix,
A servir aux environs de 8°, 10°C.
A l'apéritif.
A table, accompagne foie gras, roquefort
ou des desserts chocolatés.

BIB 3, 5 & 10 L disponibles sur Blanc, Rosé et Rouge