

Comparses - 2023

Cépages : St-Pépin (100%).

Robe : Jaune citron pâle, aux reflets verts.

Nez : Minéral, notes de fleurs blanches (fleurs d'oranger), d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits à noyaux. Des notes d'hydrocarbures, rappelant le Riesling, ajoutent à sa complexité.

Bouche : Notes minérales, florales, d'agrumes, et de fruits à noyaux. La bouche est droite, épurée et rafraîchissante en finale. Le fermentation malolactique et le travail des lies lui donne une rondeur délicate.

Accords (1) : Crustacés et mollusques (crabe, homard, crevettes, huîtres, pétoncles), beurres parfumés, poissons ou volaille, sauces crémeuses, fromages à pâte ferme.

Accords (2) : Avec ses Comparses favoris!

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 2,3 g/litre
Acidité totale (tartrique): 5,63 g/litre
Degré d'alcool : 11,5 %
Format : 750 ml

Vin certifié Indication géographique protégée – Versants Montérégiens, par Écocert.

