

Daumeray blanc -2019



Cépages : Vidal, Frontenac blanc.

Robe : Lotus, avec des reflets dorés.

Nez : Aromatique, dominé par les arômes de poire et de miel.

Bouche : Tout en volume, ample et grasse, sans notes boisées. Elle s'ouvre sur des arômes des fruits du verger, comme la pêche et la poire. Des arômes délicats de fleurs blanches et mandarine ajoutent à sa complexité. La finale est vive et rafraîchissante.

Accords : Avec les salades de légumes, les poissons, les crustacés, les sushis et la volaille. Il plaira assurément aux amoureux de vin blanc aromatique.

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 2,1g/litre

Acidité totale: 7,54g/litre

Degré d'alcool : 12%

Format : 750 ml

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

