

Comparses 2022

Cépages : St-Pépin (100%).

Robe : Jaune claire aux reflets dorés.

Nez : Minéral, notes de fleurs blanches (fleurs d'oranger), d'agrumes (mandarine) et de fruits exotiques (mangue, ananas). Notes beurrées.

Bouche : Notes minérales, d'agrumes (mandarine) et de fruits exotiques. Ronde et beurrée, résultat de la malolactique, la bouche est souple et rafraîchissante en finale.

Accords (1) : Crustacés et mollusques (crabe, homard, crevettes, huîtres, pétoncles), beurres parfumés aux herbes ou citron, poissons ou volaille, sauces crémeuses, fromages.

Accords (2) : Avec ses Comparses favoris!

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 1,2 g/litre
Acidité totale (tartrique): 6,52 g/litre
Degré d'alcool : 12,5 %
Format : 750 ml

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

