

Prémices Blanc - 2020



Cépages : Cayuga, Frontenac blanc, Seyval blanc, St-Pépin.

Robe : Jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : Délicat, fruité et épicé, il s'ouvre sur des notes de fruits frais : agrumes légers et pomme verte. Notes de miel et de poire.

Bouche : Belle texture ample et grasse. Les fruits détectés au nez sont présents. Une légère amertume, tel un zeste de lime, est enrobée par les notes de miel en finale. Acidité saline et rafraîchissante.

Accords : À l'apéro, il s'apprécie seul ou avec des amuse-bouche, que ce soit avec des chips nature, des rillettes ou des canapés de crevettes nordiques ou de saumon fumé, avec ciboulette ou aneth. Il accompagne bien les asperges, le fenouil, les salades estivales relevées de fines herbes fraîches, les poissons légers comme la sole ou l'aiglefin, le poulet en sauce crémeuse. Excellent avec les huîtres.

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 3,1 g/litre
Acidité totale (tartrique): 7,50 g/litre
Degré d'alcool : 12%
Format : 750 ml

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

