

Carré de blanc 2023

Cépages : Vidal (100%)

Robe : Jaune vert pâle.

Nez : S'ouvre sur des notes d'agrumes franches, citron et lime. Il évolue vers des notes de fleurs blanche puis de pêche. Net et épuré, sans artifice.

Bouche : Construite autour d'une belle vivacité, droite et franche, elle s'articule sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de pomme jaune et de pêche blanche. La finale évoque le litchi et de beaux amers prolongent la bouche.

Accords (1) : plats citronnés ou iodés ou, pour le tranchant, les plats en sauce crémeuse.

Accords (2) : les soirées où on sort les quilles pour une dégustation à l'aveugle. Vos invités seront bluffés.

Prêt à boire.

Notes techniques :

Taux de sucre résiduel : 1,9 g/litre

Acidité totale (tartrique): 5,96 g/litre

Degré d'alcool : 12%

Format : 750 ml

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

