

LOUIS DE GRENELLE

Louis de Grenelle Grande Cuvée

Saumur, Vallée de la Loire, France

C é p a g e s :
Chenin & Chardonnay

D u r é e d e s t o c k a g e s u r l a t t e :
36 mois

D o s a g e :
Brut

N o t e s d e d é g u s t a t i o n :

Couleur La robe d'un séduisant jaune bouton d'or attire l'œil par sa brillance.

Arômes Le premier nez, délicat et tendre, est fait de fruits frais telle la poire ou la pêche blanche. A l'ouverture il s'exprime d'une toute autre manière, basculant ainsi sur le miel, le coing et les fruits secs.

Gustatives La bouche est mariage de fraîcheur et de générosité. Elle s'exprime au travers d'une complexe union où l'équilibre se crée entre les fruits à chair blanche et les notes de maturité. Le tout enrobé par un gras fin mais présent.

A c c o r d s v i n e t m e t s :

Excellent vin d'apéritif, cette cuvée s'accordera également aux poissons les plus fins (loup de mer, lotte...) aux pâtisseries et aux sorbets les plus nobles.

A déguster entre 6° et 8° C.

C o m m e n t a i r e d e p r e s s e s u r l e m i l l é s i m e :

«Dans une robe jaune léger à reflets or montent indéfiniment de délicats cordons de bulles qui incitent à la rêverie. Aérien et complexe, le nez distille des notes de fruits blancs, de cacao, de café et de caramel.

La bouche élégante et persistante laisse une impression de fraîcheur remarquable.

-Guide Hachette 2008»



Produit de spécialité #11140703
Représenté par
Le Marchand de vin
www.mdv.ca