Jeff Carrel
Bistrologie Blanc



Le vin à poser sur ta table ! Dans le même esprit que le rouge, il flatte, accompagne le mâchon. C'est un vin qui sait rester à sa place comme un bon copain.

92
Luca Maroni



Appellation : VDF
Millésime : NM
Degré : 12,5%
Cépages : Souvignier **G**ris, Soreli, Sauvignon et plus si affinité…

Notes de dégustation :
Robe paille claire et brillante.

Nez frais, tonique, sur le pomelo, la poire, mais aussi l'ananas confit et une touche miellée.

Un vin très frais, équilibré, avec quelques sucres résiduels (imperceptibles mais qui portent le fruit et allongent la bouche) pour supporter des saveurs salées/sucrées acides ; une belle amertume entre zeste d'agrume et bergamote de Nancy.

En accord :
Quelques huîtres sur le pouce, une paire d'anchois sur un morceau de pain et une salade fraiche en terrasse entre amis…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.