

Jeff Carrel

Bistrologie Blanc



BISTROLOGIE



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.



Appellation : VDF

Millésime : NM

Degré : 12%

Cépages : Sauvignon / Colombard / Chenin, et plus si affinités.

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'agrumes et bergamote de Nancy.

En accord :

Quelques huîtres sur le pouce, une paire d'anchois sur un morceau de pain et une salade fraîche en terrasse entre amis...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.