



Cuvée 496

Œil : Jaune pâle à reflets verts.

Nez : premier nez expressif dominé par des odeurs iodées, mentholées. A l'aération, l'olfaction se complexifie proposant des notes florales (fleur de sureau, fleurs d'ortie), de citron jaune avec en complément des odeurs de groseille à maquereau.

Bouche : La bouche se montre franche en attaque. La texture est fine portée par un équilibre sur l'acidité. Les saveurs de groseille se confirment. Une finale citronnée assure une bonne persistance aromatique et une belle salinité.

Accord mets / vin : Ris de veau aux langoustines, poularde aux morilles, coquilles Saint-Jacques en papillote.

Garde / conservation : La Cuvée 496 se conserve 5 à 8 ans. Elle se déguste fraîche entre 8 et 10°C.

