



Cuvée F. Château de Fontcreuse Blanc

AOP Cassis (Provence), Cuvée F, Blanc



Très belle robe aux petits reflets dorés, limpide, brillante, quelle intensité !

Le nez est puissant, agréable et fin.

Les notes fruitées se développent en priorité ; pamplemousse, amande amère, pêche, suivies de pomme golden, plus miellée que la pomme verte, attaque voluptueuse en bouche, vive, pleine de chair, tout ce qui donne un vin nerveux, bien équilibré savoureux, enfin une très grande bouteille.

Qu'ajouter de plus !

CÉPAGES

Clairette, Marsanne, Ugni

SERVICE

Servir à 10-12°C

Garde 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Robe gansée d'or.

Nez mentholé, l'eucalyptus cède progressivement la place à l'amande grillée.

Un vin gras, généreux et aromatique, sur une finale délicate et fraîche.

