

Premier Frimas

AOP Côtes de Duras - 2022 - **BLANC MOELLEUX**



PRÉSENTATION

Cette vendange tardive est née de la complicité d'un automne bienveillant et d'une attention toute empreinte de douceur.

Issu d'un cépage sémillon, il a fait l'objet d'une récolte manuelle, il a été élevé en fut de chêne.

LE VIN

CÉPAGES: Sémillon 100%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vendanges tardives ramassage à la main avec tri. Vinification traditionnelle. Vieillis en fût de chêne. Elevage en barriques depuis mi décembre (6 mois minimum).

DÉGUSTATION

Robe d'une couleur jaune or.

Son nez très profond et complexe révèle des arômes de fruits jaunes (abricot) et de fleurs blanches.

La bouche est onctueuse et gourmande.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 10°C

ACCORDS GOURMANDS: Desserts, foie gras ou fromages bleus.

