

Vin blanc

Laudun Blanc 2017 - Côtes du Rhône Villages

Origine:

Rhône méridional, rive droite, en face de Châteauneuf-du-Pape. Terroir en coteaux formés de sables et d'éboulis calcaires mêlés à de l'argile. Ces terroirs riches en calcaires sont à l'origine de blancs puissants et généreux qui bénéficient d'une excellente réputation.

Encépagement: Grenache 65%, Roussanne 35%.

Description:

2017 est un grand millésime de vins blancs. Nez intense de fruits du verger (pêche, mirabelle) associés à des nuances d'épices et une note citronnée. La bouche est ample, intense, très charmeuse, avec une belle persistance.

Élevage: 4 mois sur lies.

Période de consommation: 2018-2021.

Service: 10-12°C.

Accompagnement:

Apéritif, Poissons, crustacés, préparations asiatiques, viandes blanches à la crème. Grillades de poissons.

Degré : 13.5°

Vin rouge

Ch. Perrouquet - Graves 2014

Origine:

Au sud de la région des Graves sur un terroir de graves garonnaises.

Encépagement: 80% merlot, 20% cabernet sauvignon.

Description:

Un grand classique de la maison ! Nez bouqueté, aux arômes déjà très expressifs et bien épanouis. Ce cru est fidèle à lui-même en 2014, avec du fond, du gras, et une très belle palette aromatique, et des tannins très soyeux. **Ce vin se distingue par une grande élégance.**

Période de consommation: 2018-2023.

Service: 15-18°C.

Accompagnement:

Particulièrement indiqué avec viandes rôties ou grillées. Toute la polyvalence des Graves.

Degré : 13°