

Domaine de la Grenaudière 2016

Cépage : Melon de Bourgogne



Robe or clair. Nez typé, engageant, évoquant le citron vert, les fleurs sauvages, touche minérale. Bouche classique, bien faite. Équilibre fraîcheur acidité, présence harmonieuse des parfums.

Ce vin peut être bu dans les deux ans ou plus, pour les amoureux de millésimes plus anciens, on peut en oublier quelques bouteilles et les ressortir dans une dizaine d'années ou plus. On aura alors un vin plus complexe qui se mariera bien avec certains fromages. Servir entre 8 et 10 °C.



ACCORDS METS ET VINS : Ce vin plaît beaucoup à l'apéritif entre amis et peut être consommé avec les fruits de mer, les crustacés, quelques charcuteries et les poissons.

DISTINCTIONS : médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2015, Gilbert & Gaillard 86/100, RVF 15/20, Ligiers d'Or Angers 2017