

Côteaux du Pont du Gard Blanc 2023

Domaine Montfrin La Tour

Situation : Entre Languedoc et Provence, entre Rhône et Gardon, se dresse le petit village de Montfrin qui signifie « La montagne des bêtes sauvages », parce que les animaux fuyant les inondations du Rhône venaient s'y réfugier. Cette terre abrite aujourd'hui d'autres bêtes qui cultivent la vigne et l'olivier comme Jean-René de Fleurieu.

Encépagement : 100% Grenache Blanc

Terroir : Galets roulés sur argile.

Température de Service : 9°C

Maturité : A déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Cette cuvée se découvre par sa robe jaune paille aux légers reflets verts. L'olfactive généreuse offre une palette de fruits surmûris où se mêle des arômes de pêche blanche et de poire. Il dévoile en bouche tous les charmes de ce vin ensoleillé : arômes légers et généreux sur un registre exotique. Fraicheur et rondeur s'assemblent dans une belle harmonie. De plus, le travail biologique du vigneron, limitant les intrants et les sulfites, confère au vin une buvabilité des plus plaisante.



Quelques accords : Loup de méditerranée aux agrumes, Antipasti de courgette au thon...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

