

Coteaux de l'Aubance

« Les Ruettes »

Cépage 100% Chenin

Découverte Sensorielle

Jolie couleur jaune serin avec une touche or, d'une grande limpidité. Nez complexe : épice (cannelle et muscade) puis dominante de fruits méditerranéens (poires, pêches et abricots). La bouche assez ronde et jolie, veloutée, avant une pointe de fraîcheur caractéristique du millésime.

Conseil de dégustation

Consommé à une température de 7 à 8°C, ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés
- Une salade de gésiers et magrets de canard
- Des volailles, des viandes blanches, ou certains poissons à chair tendre et tous accompagnés d'une sauce réduction Coteaux de l'Aubance crémée
- Des fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin
- Des tartes Tatin aux pommes, tartes aux abricots et à la pâte d'amande

Ce vin déjà très plaisant, évoluera sans souci sur plusieurs décades .



Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire