

Premier Cru Mont de Milieu

[PRINT](#)

"Un Premier Cru éclatant de fruits exotiques"

OEIL: Très belle robe jaune or blanc à léger reflet vert pâle.
Brillante, lumineuse et limpide.

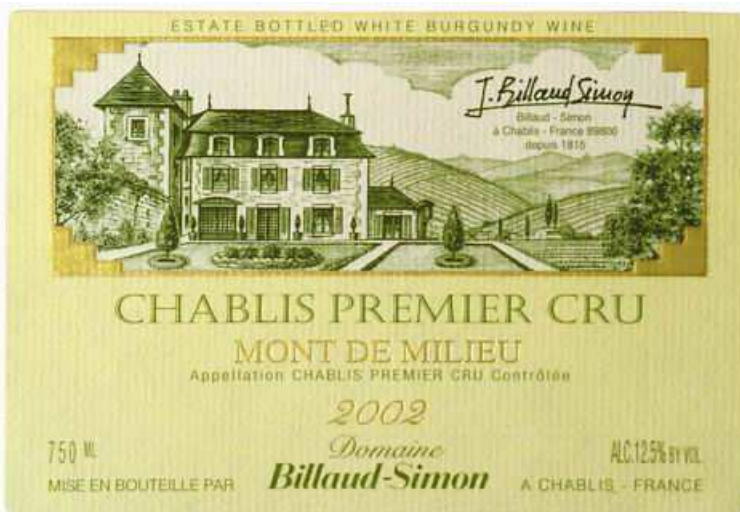
LE NEZ: Explose de richesse et de maturité. Nous sommes au jardin d'Eden, la mangue, la lichée, le pamplemousse rose, la pêche et la citronnelle rivalisent avec des senteurs d'épices... c'est chaud et frais à la fois.

LA BOUCHE: est ample et généreuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère. La puissance du fruit se trouve ici augmentée du moelleux, du gras et de l'acidité qui rééquilibre parfaitement l'ensemble. La finale qui mari de très fines notes végétales et minérales est douce et gourmande, elle accompagne longtemps le souvenir de ce moment précieux, rare et magique d'un grand vin.

ACCORDS METS ET VINS: Pavé de brochet au coulis de langoustines - Escalope de foie gras poêlée sur un lit de miel - Filet de saint Pierre au beurre de cerfeuil - Cassolettes de joues de lotte à la crème - Pressé de pintade au jambon et poivrons doux - Terrine de caille - Tartelettes au jambon et au fromage - les fromages frais et affinés - Salade de pêches de vigne et brioche aux pistaches - Tarte au citron meringuée...

Température de service:

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster entre amis.
13 à 14° en accompagnement de mets.



Fiche technique:

Cépage: Chardonnay - Exposition: Sud - Sud/Est - (rive droite) - Géologie: kimméridgien - Âge des vignes: 25 à 30 ans.
Vendanges: manuelles - Vinification: en cuves inox, selon charte de qualité propre au Domaine. Élevage: en cuves.
Commercialisation: environ 18 000 bouteilles - Vieillessement: de 5 à 8 ans ou plus suivant le millésime.