

Argenta Brilo

IGP Côtes Catalanes



100 % Grenache gris vieilles vignes (1950)
Terroir argilo calcaire

Vendanges manuelles

Elevage 10 à 12 mois en barriques et cuves inox sur lies fines

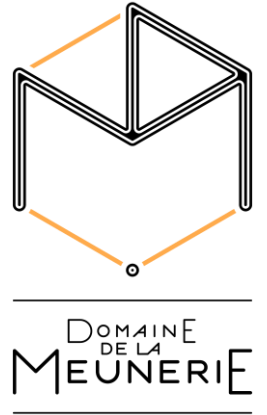


Commentaire de dégustation :

Une cuvée qui reflète la parfaite expression du grenache gris : au nez des arômes de fruits à chair blanche subtilement mêlés à des nuances de vanille. La bouche est suave, ample et équilibrée. De délicates notes d'acacia et d'anis viennent enrichir la finale.



Noix Saint-Jacques snackées, huile d'olive et fleur de sel
Suprême de volaille aux gambas à la crème
Poulet façon Gaston Gérard (crème, vin blanc, moutarde de Dijon, paprika, et compté râpé)



----- Fin • Minéral

----- 13,5°

----- Garde : 6 ans