

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux Le Clos des Croix - Guillaume Sergent



Le vin s'ouvre sur une belle teinte jaune pâle d'un bel éclat brillant. Il dégage au premier nez des arômes toastés, de pâtes de fruit, quetsche, mandarine et framboise. Le second nez amène des notes de fruits blancs et jaunes plus prononcées telles que pêche, prune, et abricot. A l'attaque, le Coteaux révèle sa fraîcheur sous des arômes d'agrumes et d'écorce d'orange amère, relayées par une mâche pulpeuse et riche de fruits confits. La finale, pleine et harmonieuse, se révèle légèrement iodée avec une jolie persistance de boisé-vanillé sur la longueur. En conclusion, un vin riche, ample et harmonieux qui accompagnera parfaitement un foie gras poêlé aux pommes caramélisées et romarin, ou un médaillon de veau aux morilles.