

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux Champenois - Etienne Calsac

Ce coteaux s'ouvre sur une belle couleur Or pâle aux reflets vifs et intenses. Vin brillant et assez fluide. Le premier nez est boisé avec des notes de pain grillé. Après ouverture, il dégage une belle minéralité. Une certaine rondeur boisée en osmose avec la pêche, l'iode et la rose capiteuse. L'attaque est structurée, mature avec un bel équilibre. Contact tendre et velouté. Matière fruitée pulpeuse et pâturée avec du croquant. Ensemble sphérique, finement cousu et puissant avec une vinosité saisissante. Finale riche. Vin élégant et très intense avec un bon potentiel de garde. Vin à carafer et servi dans un verre galbé. Ce vin accompagnera parfaitement un navarin de veau aux cèpes, un fois gras et crème de noisettes torréfiées ou plus simplement une poêlée de champignons à l'ail.

