

Votre Coteaux à été dégusté voici leur  
commentaire.

Coteaux Blanc -Xavier Leconte -  
Les Coteaux d'Aimé blanc - 100% Meunier



Le Coteaux ouvre sur une belle robe or-cuivrée aux reflets jaune-paille d'un bel éclat. Les arômes de citron et pamplemousse au premier nez laissent augurer d'une belle tension, avant de libérer des notes sucrées-compotées de fruits rouges bien mûrs, petites baies, pâte de coin, épices avec une pointe de caramel et reine-claude. L'attaque vive et fraîche laisse la place à des arômes fruités. La mâche, onctueuse et gourmande, développe des notes d'abricot cuit et de marmelade. La finale riche et relevée allonge le velouté. Ce vin généreux et riche complétera à la perfection un pigeonneau rôti sur le coffre et légumes oubliés, ou un filet de veau, crème de betterave rouge au vinaigre balsamique et girolles assaisonnée.