

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux N°17 Blanc - Fabien Bergeronneau
2016 - 50% Pinot Noir / 50% Meunier



Le coteau se dévoile sur une robe d'un beau jaune or brillant. Nez, très expressif, l'on distingue une belle opulescence, mêlée de notes de fruits jaunes mûrs - tels que le coing, l'abricot et la mirabelle. On retrouve également des notes de fruits à coque, et particulièrement la noisette grillée amenant une sensation de gourmandise. En bouche, cette gourmandise laisse place à une belle rondeur. La matière est souple, subtile. Le vin révèle une acidité exubérante, qui s'associe aux notes toastés liées certainement à un vieillissement en fûts de chêne. Il s'accordera très bien avec des mets crémeux, à base de viande blanche ou encore des fromages à pâte molle comme du Chaource.