

Votre Coteaux à été dégusté voici leur  
commentaire.

Coteaux Vrigny Blanc - Bonnet Ponson -  
70% Chardonnay, 30% Petit Meslier



Le Coteaux découvre une couleur or paille à reflets or jaune d'un éclat profond. L'aspect est satiné, lumineux et assez dense.

Le nez, expressif et puissant, s'ouvre sur des arômes beurre vanillé, miel d'acacia, poire amandine, orange, ananas, et quelques notes d'épices à l'aération. Attaque au contact souple et frais, avec une attaque équilibrée, tendue et aromatique. La matière fruitée veloutée soutenue par une acidité citronnée et de zeste d'orange. Milieu de bouche crayeux au volume fruité enrobé de patine et d'ampleur. Finale fondante, beurrée et iodée avec une légère amertume. Ce vin plaisir aux notes d'évolution, offre une belle sapidité et minéralité. Il s'accompagnera pleinement d'un turbot au beurre blanc et girolles, un Comté de 18 à 24 mois, ou encore un suprême de volaille crémé aux morilles et risotto parmesan.