

> VDP blanc, Côtes de Thongues, cuvée « Isa », 2015, (Roussanne, Viognier), (8 €). SO2 total: 59, libre: 20.

Or clair scintillant, légèrement doré. Un joli nez fruité, d'abricot sec, de pêche fraîche, aux notes florales de chèvrefeuille et de jasmin, sur une pointe rafraîchissante de pamplemousse. Une attaque tout en rondeur, sur un gras fruité et gourmand, évoluant avec souplesse sur des arômes riches de pêche et d'abricot confit, à la finale aromatique très longue et orientale. de fleurs d'oranger et de jasmin. Un beau vin de déjeuner ou de repas, à servir un peu frais, qui accompagnera très bien une volaille blanche, un risotto marin ou des sushis et makis au saumon.