



♥♥♥VDP Côtes de Thongue blanc, cuvée « Isa », 2017.

Cépage(s) : Roussanne et Viognier.

Vue : Or pâle étincelant.

Nez : Un nez floral et expressif, de jasmin, de chèvrefeuille, aux notes acidulées de pêche blanche.

Bouche : Rond et gras en bouche, très gourmand, voluptueux dans des arômes de pêche et de brugnion aux touches encore florales, rafraîchissant dans son acidité équilibrée et bienvenue. Jolie et longue persistance aromatique.

Synthèse : Un vin blanc structuré et équilibré, à servir frais pour lui-même en apéritif et avec une salade de homard aux agrumes.