

MORILLON BLANC 2017
BY JEFF CARREL



Cépages : chardonnay

Service entre 10 et 12°C

Garde : 3 à 5 ans

Accord mets/vins : Avec du jambon cru et des billes de melon, du foie gras mi-cuit, pintade aux champignons, fromages affinés, tarte aux pommes...

Dégustation :

Robe : Jaune paille, moins dorée que dans la plupart des millésimes.

Nez : Mûr et expressif, sur des notes de poire, de pêche et d'ananas, avec en arrière-plan des notes beurrées, grillées.

Bouche : La bouche est ronde, ample, avec une matière mûre, dense, presque grasse et une acidité qui équilibre et rafraîchit l'ensemble. Nette, finement astringente, avec toujours ce fruit bien mûr, mais aussi du pain grillé, une touche de beurre et une pointe de vanille.