

MALVOISIE COTEAUX D'ANCENIS 2018 BIODYNAMIE  
DOMAINE BERNARD ET BENOIT LANDRON



Alc % Vol : 11.0

Cépage : 100% Pinot gris

Sol : Gneiss

Rendement : 50.00 hl/ha

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Servir : entre 10 et 14 °c

Commentaires de dégustation

Nez très parfumé aux arômes floraux et fruités. Attaque douce, puis le développement des arômes fruités (agrumes) et floraux en bouche offre un vin rond. Finale douce avec une longue persistance. Servir en apéritif ou sur un dessert aux fruits, il fera des merveilles !

Accord mets / vins

Entrée

Mille-feuilles d'endives caramélisées au roquefort  
Pomme au four farcie au camembert  
Clafoutis aux brocolis et au Roquefort

Plat

Tajine de poulet aux fonds d'artichauts  
Feuilleté au roquefort  
Chou farci à la normande

Dessert

Tarte aux amandes et aux pamplemousses  
Gâteau choco-marrons  
Crème à la mandarine et au thé