2-4-6 BOULEVARD POISSONNIERE 75009 PARIS - 01 53 63 10 74

> Surface approx. (cm²): 3752 N° de page: 101-107

> > - Page 7/7

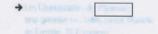


COLLECTIF DE TALENTS



COLIN, CUVÉE BLANCHE DE CASTILLE

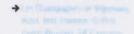
100 % chardonnay pour ce blanc de blancs au nez aromatique de pêche, pomme, citron, fleurs blanches et qui se poursuit par une bouche ample dont la finale se resserre sur des accents minéraux. Une cuvée idéale dès l'apéritif par sa vivacité et qui se mariera parfaitement avec un tartare de saumon mariné ou un dessert à base de golden.





FROMENT-GRIFFON, CLIVÉE ALEXIANA

Une cuvêe blanc de blancs au joli nez tonique qui offre des arômes d'amande fraîche, de melon et des notes de bergamote. Un bel équilibre en bouche avec beaucoup de vivacité, de fruité qui se conclut par une finale précise et nette, qui fait appel au iodé. On imagine donc bien un accord avec des gambas poèlées aux agrumes ou bien un dos de cabillaud et nage de coquillages.





FRANCK BONVILLE, 2007

Voici une cuvée issue des chardonnays d'Avize et d'Oger, qui offre dès le nez une impression de rondeur, un côté crémeux avec les arômes de fruits confits, brioche et épices douces. En bouche, une belle maturité et ampleur, sur des notes de coing, mirabelle et miel et une finale nette. À servir sur un carré de veau à la sauce crémée ou une belle poêlée de girolles.

