

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux Blanc 2019 - Guy Thibaut
100% Chardonnay



Un coteau blanc qui dévoile une belle robe jaune pâle au disque luisant. Un premier nez boisé et quelques légères notes fermentaires qui se mêlent en deuxième nez à une belle complexité. En bouche après une acidité marquée par des parfums d'arlequin, de citrons confits aux notes acidulées, des notes de fût viennent souligner un chardonnay qui a connu le chêne. Un vin qui laisse une belle impression aromatique, avec une belle finale longue et assez noble. Une très belle découverte. A déguster avec une roulade de sole au beurre clarifié vanille de madagascar, sur un caviar d'aubergine et polenta poêlée.