

LA PEYRIÈRE

Cuvée Prestige Entre-Deux-Mers Blanc 2021

Dans l'idée du vin de convivialité, ce blanc fruité est très expressif. C'est une jolie invitation à prendre l'apéritif! L'exotisme du fruit de la passion et du pomelo s'invite dans un élégant toasté. La bouche présente un caractère salivant et fruité qui joue la carte du vin décomplexé. Idéal de l'apéritif aux mets marins, iodés et à la cuisine Sud-Asiatique.

PRODUCTA VIGNOBLES

*Duc de Castellas Côtes-de-Bergerac
Blanc Moelleux 2021*

Sur la gourmandise des zestes confits, des fruits jaunes juteux, dans un esprit pâtissier officiant comme un dessert, ce Bergerac est séducteur. La bouche se livre en tendresse avec de fins amers floraux, qui lui apporte de l'équilibre et qui se fond à sa finale suave. Une cuvée tendre, parfaite pour les viandes blanches, les charcuteries fines et les fruits de mer pour étonner.

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOPHE

Monbazillac 2020

Il y a de la gourmandise dans ce vin. L'univers est confituré, suave avec ses notes de coing et de raisins secs en nuances exotiques. La bouche est savoureuse, liquoreuse, avec un esprit régressif qui ne manque pourtant pas d'équilibre avec ses nobles amers. On le trouve merveilleux pour accompagner les fromages affinés, les gibiers à plumes & poils, et pour les huitres.

CHÂTEAU MONTPLAISIR

Bergerac Rouge 2018

Son magnifique nez le présente les fruits rouges en majesté dans une gelée de myrtille, où rayonnent les baies roses avec un cassis à se damner. La bouche est soyeuse en devenir, avec une très belle fraîcheur mentholée en pointes réglissées. Un Coup-de-Cœur pour accompagner les viandes rouges & blanches et le boudin noir au piment d'Espelette.

