

Grand Blanc de Lavabre

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc - AOC Pic St Loup

Cépages : 70% Grenache blanc, 20% Rolle et 10% Viognier

Vinification : Récolte manuelle, pressurage direct et légère macération pelliculaire dans le pressoir. Débourage statique à froid.

Elevage : En fût de chêne durant 12 mois.

Accords mets et vins : Apéritif de choix, il sera idéal sur une entrée de ravioles de homard, sauce citronnée ou un tataki de thon rouge. On peut l'imaginer sur des poissons nobles, un filet de St Pierre rôti et garnitures végétales par exemple. Enfin il pourra escorter quelques fromages, un St Nectaire, un Camembert, un Abondance ou un Vieux Gruyère.

Notation : 91/100 Robert Parker

