

PESSAC LEOGNAN BLANC Château de Rochemorin

Pessac-Léognan is een naam die klinkt als een klok en garant staat voor kwaliteit. Ook bij deze 100% Sauvignon Blanc van château De Rochemorin is dat het geval. Een schitterende, heldergele wijn met mooie tranen in het glas. We nemen mooie intense aroma's waar, waarbij florale accenten, pompelmoes, nectarine en witte perzik de revue passeren. Verder exotische toetsen van lychee, passievrucht en ananas, een weelderig boeket dus. Hij lost ook op de tong alle verwachtingen in met een frisse en volle aanzet, volumineus middenstuk, fijne zuurtjes en een lange smakelijke afdronk. Een super witte maaltijdwijn die we kunnen combineren met vele (voor)gerechten: gerookte zalm, gamba's met curry of een dorade met citroenkruid. We kunnen deze wijn nu al drinken maar ook nog makkelijk zeven à acht jaar in de kelder laten rusten. Serveren op 11 à 12 graden, knappe witte Pessac!

Artikelnummer: P154H

PESSAC LEOGNAN BLANC Château de Roche...

Pessac-Léognan est un nom qui fait rêver et qui est un gage de qualité. Ce sauvignon blanc à 100% du Château De Rochemorin ne fait pas exception. Robe jaune pâle scintillante avec de belles jambes. Beau nez intense aux accents floraux, aux impressions de pamplemousse, de nectarine et de pêche blanche avec des touches exotiques de litchi, de fruit de la passion et d'ananas. Au palais, le vin tient toutes ses promesses avec une attaque franche, souple et pleine, un milieu de bouche volumineux, une fine acidité et une finale longue et savoureuse. Un superbe vin de repas qui se dégustera sur de nombreux plats (et entrées) : nous pensons au saumon fumé, à des gambas au curry ou bien encore à une daurade à la citronnelle. Le vin est déjà très agréable aujourd'hui, mais un repos de sept à huit ans en cave ne lui fera pas peur. Servir à 11-12 degrés. Un pessac-léognan blanc magnifique !

N°: P154H