



## Lou Blanc

Plaimont

Product index: FS045

<b>Kraj / region</b>	Gaskonia (Francja)
<b>Kolor</b>	Białe
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec

## Description

Wytrawny kupaż Gros Manseng i Petit Courbu z Château Crouseilles, położonego w samym sercu AOC Madiran i Pacherenc du Vic-Bilh w wiosce Crouseilles, znanej z prestiżowego zamku i winnicy. Już od pierwszych chwil zachęca do degustacji pobłyskując w kieliszku żywą, jasnożółtą barwą. Nos pieści zmysły aromatem dojrzewających w słońcu cytrusów i zielonych jabłek i akcentem wiciokrzewu, sownicie oblanym miodem i oprószonym odrobiną przypraw. Na podniebieniu uwidacznia się taniec pikantnych niuansów Gros Manseng, nadających winu żywotność i długość, Petit Courbu zaś – gładkość i bogactwo smaku. Na pierwszy plan wysuwają się akcenty soczystych żółtych owoców z przewagą śliwek, by po chwili przejść ku cięższym owocom, takim jak mango i pieczone gruszki. Całość otulona delikatną, wapienną mineralnością.

Podawać w temperaturze 8-10 °C, Dobrze komponuje się z grillowanymi owocami morza, sashimi z tuńczyka z awokado i mango, sałatkami i świeżym kozim serem.