

15 mai 2022

Le vin de la semaine. Domaine Roc de l'abbaye. Sancerre blanc cuvée Tradition 2021



Florian Mollet, artisan vigneron, signe une cuvée racée Silex de référence, issue des parcelles situées à Saint-Satur, Bannay, Ménétréol, Sancerre et Thauvenay, aux arômes citronnés et gourmands portés par une acidité d'une élégance légendaire.

CÉPAGE. 100 % sauvignon blanc

DÉGUSTATION. Robe or aux reflets légèrement verts. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs sauvages soutenues par de subtiles notes d'agrumes. La bouche possède une attaque expressive, souple, tout en rondeur, suivie par des arômes de fruits exotiques, belle fraîcheur et un équilibre délicat. La finale est longue et salivante.

ACCORDS. Il fera un compagnon idéal pour la cuisine méditerranéenne et asiatique, s'accorde à merveille avec un plateau de fruits de mer, des couteaux en persillade ou des linguine aux palourdes et également des fromages de chèvre.

Servir 10° C à 12° C. Garde 4 à 6 ans.

19,60€ la bouteille de 75 cl, départ cave

Cavistes et <http://www.tresorsdebacchus.com>

• **DOMAINE ROC DE L'ABBAYE**

84, avenue de Fontenay 18300 Saint-Satur

Tél. (0)2 48 79 07 91

<https://www.rocdelabbaye.fr/>

info@rocdelabbaye.com

<https://www.email-gourmand.com/vins/item/le-vin-de-la-semaine-domaine-roc-de-l-abbaye-sancerre-blanc-cuvee-tradition-2021>