



Clos de Roche Noire

— France— Loire

Un Anjou blanc haut de gamme ! Pouponné par les mains délicates de Victor Lebreton, les vignes de chenin du clos de la roche noire permettent d'élaborer un magnifique vin blanc de garde minéral avec des arômes de fruits blancs et de fleur.

Note de dégustation

Ce vin se marie bien avec des fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce, des volailles blanches, et des plats crémeux. Il peut également être agréable avec des fromages à pâte molle comme le brie ou le camembert.

Commentaires

1 étoile

Guide Hachette

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------|------------|
| Cépage | Chenin | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 14% | Millésime | 2019 |
| Potentiel de garde | 3 à 5 ans | Pays | France |
| Couleur du vin | Blanc | Région | Loire |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |