



EOLE

BLANC
2023

SAUVIGNON

DEGUSTATION

Robe : Jaune avec quelques reflets vert.

Nez: le nez révèle un bouquet très aromatique et frais avec des notes d'agrumes, de buis et de bourgeons de cassis.

Bouche : attaque aromatique et vive, à la fraîcheur très marquée. Des arômes de pamplemousse, et fruits de la passion se mêlent à notes de bourgeons de cassis et de pommes vertes.

Très bel équilibre entre vivacité et rondeur.

Caractéristiques : Sol limono-argilo-sableux.

Accord mets et vins : à servir entre 10 et 12° avec un carpaccio de St Jacques, un suprême de poulet à l'estragon, ou avec des huitres, ou avec un fromage léger comme un fromage de chèvre frais, de l'Asiago, ou du gruyère, ou en dessert avec un gâteau de anges ou un sorbet à la framboise.

