

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Anne et Jean-François Ganevat - VDF La Croix des batailles - 2024 - Rouge



Anne et Jean-François Ganevat - VDF La Croix des batailles - 2024 - Rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis clair

Nez : Frais, grisant : groseille, fraise écrasée, airelles, rhubarbe, terre retournée, humus, fougère, tomate bien mûre, oignon rouge, feuilles mouillées, fougères et écorce de bouleau. Rose et jasmin. Sauge, gingembre, poivre, silex frotté

Bouche : Croquant acidulé des baies rouges, de la fraise Mara, de la prunelle et de la rhubarbe confite, des tanins fins et poudreux. Du dynamisme avec une touche de thé au jasmin et des notes poivrées sur la finale

Accords mets-vins : On jouera la carte des volailles : une pintade à la crème, purée de céleri et pommes poêlées ou, tout simplement, à un poulet rôti bien doré, servi avec des pommes de terre sarladaises.



Conseils de service

À consommer :
2026-2034

Température de service : 16°C

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Pinot Noir

Culture : Bio