

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Poulprix - 2024 - Rouge



Anne et Jean-François Ganevat - VDF Poulprix - 2024 - Rouge



Dégustation et accords

Robe : claire et lumineuse

Nez : mousse, fougères, tourbe, champignons frais, ronces, rosiers sauvages, églantines à peine ouvertes. Puis prune, fraise, griotte, groseille, touche de grenade. La mûre n'est pas loin, la framboise non plus. Le tout voilé d'une note fumée délicate

Bouche : un vin vif, bouche fuselée, dynamique : saveurs de fruits rouges et noirs juteux. La texture soyeuse ondoie aimablement sur le palais, avec des vagues d'épices et d'herbes aromatiques. Tanins à la maturité impeccable

Accords mets-vins : des œufs en meurette, une bavette grillée accompagnée d'une sauce marchand de vin, des aiguillettes de canard déglacées au vinaigre de framboise. Autre option, un chili con carne, pas trop épicé.



Conseils de service

À consommer :
2026-2034

Température de service : 16°C

Ouverture : double carafage
nécessaire



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Gamay de Fleurie, Pinot
Noir Alsacien

Culture : Bio