

La Cave d'Augustin Florent, AOC Coteaux du Layon, Blanc

AOC Coteaux du Layon, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin frais aux arômes floraux idéal à l'apéritif.

PRÉSENTATION

Des vins de qualité : La cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence ; les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes ou externes.

CÉPAGE

Chenin

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder 7-8 ans.

DÉGUSTATION

La robe est d'un jaune doré intense.

Le nez révèle des notes de miel et d'acacias.

En bouche, le vin est élégant et parfumé sur des arômes de fleurs blanches.

ACCORDS GOURMANDS

Foie gras, Riz à la Créole, Darnes de saumon pochées, Munster, Maroilles, Roquefort, Rocamadour, Epoisses, Bleu de Bresse, Mont d'Or, Crème brûlée



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415192699

