



Alban Roblin



FICHA TÉCNICA

Añada: 2013
Categoría: 1
Color: Blanco
Denominación: Sancerre
Variedad(es): Sauvignon blanc
Región: Val de Loire
País: Francia
Precio:

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe d'un vert pâle. Joli nez chair d'agrumes et de zeste de pamplemousse, de citron de Menton mûr et d'un rien de fruit de la passion. La bouche est nette. La chair est tranchante, ciselée. Elle a un côté salin, un léger gras et une jolie trame vineuse. Finale précise avec une jolie rétro-olfaction sur la bergamote. Bravo ! Servir vers 11°C sur des fruits de mer, apéritifs, Chavignol et ses Crottins.

MARIDAJES PLATO

Ostras
Crottin de Chavignol
Filetes de pescado en papillote

PUNTOS DE VENTA

Earl Alban Roblin
LA RABOTINE ROUTE DE MAIMBRAY
18300 SURY-EN-VAUX
Tel : 0033248793115
<http://www.alban-roblin-sancerre.fr>