1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Alban Roblin

Earl Alban Roblin

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Sancerre
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Sauvignon blanc
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe d'un vert pâle. Joli nez chair d'agrume et de zest 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.

Dégusté le 22/08/2014

ACCORDS METS

Huîtres
Crottin de Chavignol
Filets de poissons en papillottes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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