1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016

COUP DE COEUR



Domaine Gondard-Perrin - Le Belvédère

Earl Gondard Pierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Viré-Clessé
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe jaune or lumineuse. Grande expression au nez sur les pêches jaunes mûres, la mangue, le citron confit et la bergamote. Beaucoup de finesse et une envie irrésistible de le porter en bouche. Un joli gras dès l'attaque, la chair se décline ensuite ronde et tonique avec une belle acidité qui donne le panache. Notes de gelée de coing, d'amande, avec une pointe de curry en finale. Magnifique. Servir vers 12° sur un homard rôti.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Homard Thermidor
Couscous de la mer

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Earl Gondard Pierre
LES COCHETS, 4 RUE RENE BOUDIER
71260 VIRE
Tel : 0033385331247
www.facebook.com/pages/domaine-gondard-perrin/480950305270409