



Clos Carmelet



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Cadillac
Cépage(s): Sémillon
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe or façon lingot, scintillante. Grand nez rôti et intense mêlant l'exotisme, le miel d'acacia et les agrumes confits. La bouche révèle une chair liquoreuse, complexe, délicate, à la sucrosité maîtrisée. Agréables notes d'ananas rôti au sucre Moscovado. Belle fraîcheur en finale, c'est très bon et digeste. Servir vers 10°C sur un fromage persillé.

ACCORDS METS

Bleu des Causses
Charlotte au chocolat
Rocamadour

LIEUX DE VENTE

Clos Carmelet
103 ROUTE DE ROUQUEY
33550 TABANAC