



Domaine des Allégrets

Cuvée blanc sec 2016

AOP CÔTES-DE-DURAS

VIF

FRUITÉ

MIELLEUX

FRAIS

**ACCORD PARFAIT**Coquilles Saint-Jacques
marinées au vin blanc et soja**SERVICE :** 10-12°**CARAFAGE :** non**L'avis de Jean-Michel Deluc****Un Côtes-de-Duras aux multiples facettes!**

Un superbe blanc! Tout est là pour votre plus grand plaisir et je sais pertinemment que ce sera un succès. Le sauvignon est mûr, sec et mielleux à la fois, frais et suave, gourmand et sérieux. Je suis ravi de présenter un côtes-de-duras, proche de Bordeaux, certes, mais avec sa propre identité et son propre caractère. Le Domaine des Allégrets confirme notre confiance avec cette petite merveille à déguster aujourd'hui!

Domaine des Allégrets

Ce qu'on peut dire, c'est que Julien Blanchard est fier de son héritage et qu'il sait lui rendre hommage! C'est en effet depuis maintenant cinq siècles que se transmet le domaine, basé sur l'appellation côtes-de-duras. Amour de la vigne et surtout de la vie, secrets de vinification: en suivant l'exemple de son grand-père adoré, Pierre Carrier, à qui il a d'ailleurs dédié une cuvée, Julien produit des vins alliant à merveille style et tradition!

**Sud-Ouest**

47120 Villeneuve-de-Duras



**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Carpaccio de veau au basilic, charcuteries

**POISSONS**

Coquillages, poissons crus, poissons frits, calamar à la plancha, salade de fruits de mer

**LÉGUMES**

Endives braisées

**FROMAGES**

Chèvres, tomme fraîche, fromages aux herbes

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Sauvignon

**CULTURE**

Conventionnelle

**À DÉGUSTER AVANT**

2020

**ALCOOL**

13,5 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

Vin à la robe or assez soutenue aux reflets argentés, avec une brillance éclatante qui laisse présager de la fraîcheur.

**NEZ**

Au nez, la fraîcheur est omniprésente, sur des arômes de citron, d'orties, de menthe blanche, de fruits exotiques à l'aération.

**BOUCHE**

En bouche, l'attaque est suave et mielleuse, rafraîchie par un milieu de bouche vif où baignent quelques perles de gaz qui rendent le vin friand et superbement désaltérant.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **6,90€**PRIX CONSTATÉ **8,90€**

€ **Prix imbattable**
pour les abonnés

Livraison offerte
à partir de 150€

5€ de frais de port
par tranche de 6

4 à 8 jours
de livraison