La Route des Blancs - Le Sud-Ouest en blanc, en grand et en bio - - Caisse Bois 3 bouteilles

Le point commun entre Elian da Ros, Catherine et Jean-Mary Le Bihan et Thomas Teibert ? Voici des vignerons passionnés, fervents adeptes de la bio-dynamie et d'une viticulture ancrée dans son terroir, qui, de la vallée de la Garonne jusqu'aux Pyrénées-Orientales, ont su redonner à leurs blancs secs la place qu'ils méritent parmi les meilleurs blancs du Sud. L'occasion de découvrir en 3 bouteilles toute la diversité et la race de grands blancs du Sud-Ouest.

Composition de la Caisse :

Coucou Blanc 2014 – Côtes du marmandais – Elian Da Ros. C'est sur des sols de graves et d'argiles, dominant la Garonne, qu'Elian Da Ros décide dès son installation à Cocumont de planter 2 hectares de cépages blancs, à savoir sauvignon blanc, sauvignon gris et sémillon. Le vin se montre d'une belle complexité aromatique, entre pomme, poire, amandes et abricots secs, relevés de fines notes mentholés et réglissées particulièrement rafraîchissantes. La bouche est élégante, énergique, prolongée par des saveurs fumées et de beaux amers évoquant les zestes d'agrumes. Idéal sur une cuisine exotique, aux épices douces.

Pérette et les Noisetiers 2009 - Côtes de duras – Domaine Mouthes Le Bihan. Voici certainement le vin qui a largement contribué à installer en France et ailleurs la réputation du Domaine Mouthes Le Bihan : un étonnant sémillon, complexe, charmeur et profond. Ici la nature est reine, et surtout, on laisse le temps au temps. A l'aveugle, on se surprend à penser à la Bourgogne : nous sommes pourtant au coeur du Sud-Ouest. La magie opère complètement : on rêve d'une raviole de langoustines dans un bouillon thaï ou d'un ris de veau braisé…

Horizon Blanc 2013 – IGP Côtes Catalanes – Domaine de l'Horizon. Horizon compte pour nous parmi ce qui se fait de mieux dans le Roussillon (et même au-delà) : un vin élégant, d'une grande pureté, à la fois très aromatique mais frais et digeste. Les vieilles vignes (70 ans et plus), se nourrissent dans le terroir de Calce, particulièrement bien adapté, composé de sols argilo-calcaires et de schistes. Acacia, orange, menthe séchée, sarriette, amandes grillées dominent un nez très fin. Salinité et fraîcheur minérale en bouche finissent de donner à ce vin une classe folle.

Trilogie vendue par caisse en bois de 3 bouteilles sérigraphiée La Route des Blancs.

La Route des Blancs - Le Sud-Ouest en blanc, en grand et en bio - - Caisse Bois 3 bouteilles

Dégustation
et accords

Conseils
de service

Caractéristiques
techniques