

Volupté



RECOLTE TARDIVE « Volupté »

100% Melon de Bourgogne



Terroir

Sur du granite jaune à gros grains, nos très vieilles vignes, conduites en agriculture raisonnée, ont été éclaircies tout l'été de sorte à laisser 1 à 2 grappes par pied. Le raisin a été récolté en surmaturité à la fin du mois d'octobre.

Commentaires

Nez légèrement vanillé, jolis arômes de fruits exotiques et fruits confits. Bouche ample et tendre. Très agréable, léger, frais et bien équilibré.

Suggestion de service

Servir jeune et bien frais en apéritif, avec : foie gras, curry de poulet, cuisine thaïlandaise, soupe de melon aux graines de coriandre ou de fruits exotiques, fromage bleu ou à pâte persillée, tarte tatin à la mangue, tarte aux pommes épicées, crumble aux fruits rouges...