

DOMAINE SAINT AMANT

Tabardonne 2020



90% Viognier - 10% Roussanne

La Tabardonne est un vin blanc élégant et gourmand. Elevé et vinifié dans des barriques de chêne qui lui donnent une belle robe jaune clair brillante aux reflets dorés. Son nez est animé par les fruits blancs, la vanille, le coing et l'abricot.

Servir à 12°C



AOC CDR Villages
Commune : Suzette
Pays : France



Terroir : Petites terrasses de marnes et calcaire du Trias à 500m d'altitude, en plein cœur des Dentelles de Montmirail



Vinification et élevage en fûts de chêne de l'Allier, sur lies fines, avec bâtonnage, pendant 1 an



Rendement : 25 Hl/ha
Production : 5.400 bt



Vendanges manuelles par une petite équipe familiale



Foie gras, St Jacques truffées, volailles, curry, tajines, fromages à pâtes cuites ou persillées



« Robe jaune d'or lumineuse. Nez d'une grande opulence mariant tonalités florales, boisées et fruitées. On lit l'empreinte du bois en bouche qui ne nuit pourtant ni à la fraîcheur ni à l'expression. Une cuvée de gastronomie au magnifique potentiel. »

92/100

Gilbert & Gaillard 2021

Dégustation



fruité

sec

complexité

84190 SUZETTE

Tél. : (33) 04 90 62 99 25 Fax : (33) 04 90 65 03 56 – contact@saint-amant.com

www.domainesaintamant.com