

CHATEAU ST MARTIN DE LA GARRIGUE. AOP LANGUEDOC BLANC : BRONZINELLE

Cépages : 40 % marsanne, 15 % roussanne, 15 % picpoul, 15 % grenache blanc, , 10 % viognier, 5 % terret bourret.

Dégustation : Robe jaune clair, reflets brillants. Nez riche, amandier, acacia et abricot. Attaque vive et franche, arômes de fleurs et de fruits exotiques. Complexité, longueur et belle minéralité.

Accompagnement : Crustacés, coquillages et fruits de mer. Classique ! Viandes blanches, volailles, poissons en sauce blanche, avec du saumon, des langoustines, du brebis ou du Comté...mais aussi et pourquoi pas en apéritif..

