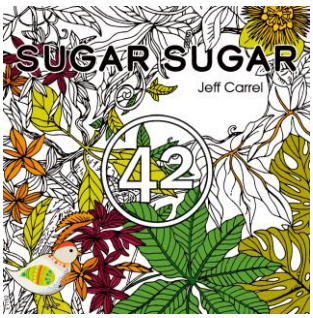
Jeff Carrel
Sugar Sugar 42



42 / quarante-deux, c'est le nombre de gramme de sucre de raisin résiduel par litre dans ce vin blanc !

Dégustation
Yves Beck
91/100



Appellation : VDF Bio
Millésime : NM
Degré : 12%
Cépages : Riesling / Sauvignon Blanc

Terroir :
Sol argilo-siliceux, climat méditerranéen.

Mode de vinification :
Vendange de nuit, pressurage direct, vinification sans sulfites.

Elevage :
Sans sulfites.

Notes de dégustation :
Une corbeille de fruit frais délicatement sucré, très légèrement perlant pour une finale fraiche et sapide.

En accord :
Tapas asiatiques légèrement sucrés-salés (rouleaux de printemps aux crevettes, nems de légumes avec sauce aigre-douce), curry doux de volaille ou de crevettes.
Les épices parfumées (curcuma, gingembre, coriandre) se marient à la fraîcheur fruitée, cuisine exotique : poulet au lait de coco, porc aigre-doux, canard laqué,…

Conseil :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.