



2021 Le P'tit Martien

Petit Manseng - Vin de France, Christophe Deffilippi, Château des Bormettes

Innovation von Les Bormettes

Beschreibung:

Der Önologe Christophe Deffilippi ist bekannt für seine innovativen Ideen. Er hat die aus der Gascogne stammende Petit- Manseng-Rebe in der Provence angesiedelt. Das Ergebnis ist ein voller Erfolg: viel Frucht und feine Würze. Lassen Sie sich von der Bezeichnung „Vin de France“ nicht abschrecken, für einen Provence-AOC müsste er Rolle als Hauptrebsorte beinhalten.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit goldgrünem Schimmer. Weißer Pfirsich und Litschi in der fruchtbetonten Nase, unterlegt mit zartem Zitronengras und Holunderblüten. Tänzerischer Auftakt mit wieder viel weißer und gelber Frucht, angenehmes Wechselspiel zwischen zitrusartiger Frische und honigartiger Fülle, nun auch Birnenblüten und feine Ingwerwürze.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Produzent: | Château des Bormettes |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 6 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 100% Petit Manseng |
| Artikelnummer: | 1173721 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le P'tit Martien

Petit Manseng - Vin de France
Christophe Deffilippi
Château des Bormettes

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Petit Manseng |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 6 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |