



Auguste

Blanc

Millésime : 2021

Cépages : 80 % Rolle, 20 % Clairette.

Degré : 14%

La cuvée Auguste 2021 du château Lafoux est un vin riche et complexe.

La couleur est d'un jaune légèrement doré.

Le nez, explosif, délivre immédiatement des notes séveuses, mêlant à des arômes de bois exotique un caractère de fruits blancs bien murs.

En bouche, l'attaque volumineuse est presque tannique et ferme. Elle prépare les papilles à accueillir, en s'appuyant sur une belle tension, des caractéristiques de fruits blancs murs à la peau soyeuse et la chair presque grumeleuse (peau de pêche, chair de poire).

Cet équilibre résulte de notre élevage et enrobe cette cuvée pour en faire un ensemble à la fois aromatique et au caractère affirmé.

Notre conseil : A déguster sur des poissons en sauce, des viandes blanches, des plats frais à base de légumes ainsi qu'avec des fromages frais.

Servir entre 10° et 12° C et laisser réchauffer légèrement dans le verre pour apprécier toute la complexité aromatique et la longueur en bouche...

