

ALTESSE SEYSSEL

« Vieilles Vignes » 2015 »



Cépages:

100 % Altesse

Dégustation:

Belle robe jaune dorée claire avec quelques reflets de jeunesse, très lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est net et fin, il débute les fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille et tilleul); viennent ensuite des fruits à chair jaune (pêche et abricot), et enfin une fragrance de pomelo.

L'aération s'enrichit de parfums de noisette fraîche et d'une touche sur la cire d'abeille.

En bouche, c'est un vin qui a une certaine assise. L'attaque est ample, ronde, avec de la corpulence, elle restitue le registre floral et fruité du nez. À l'évolution on retrouve cette richesse et cette générosité avec cette structure grasse contrebalancée par une bonne fraîcheur qui porte le vin jusque sur la finale.

On retrouve sur la seconde partie de bouche des notes d'agrumes, de noisette fraîche légèrement teintée d'amertume, ce qui n'est pas du tout déplaisant, voire une touche légèrement minérale. Bonne longueur.

L'avis du Guide des Vins: de la typicité et de la personnalité pour ce vin qui séduira les amateurs de poissons de rivière et de lac.

Accord Mets & Vin :

dos de sandre au beurre blanc ou anguille au beurre d'escargots.

