

Cuvée Ophélie 2022 13,5 %

Nez fleuri de litchi et de pamplemousse pour ce sauvignon. Bouche fraîche, ronde et équilibrée aux arômes de buis et de pêche blanche.

Partenaire de choix pour l'apéritif, les poissons et fromages de chèvre. A servir sans hésiter sur un risotto de poulet aux champignons, mais pourquoi pas avec un saumon gravelax, une côte de veau aux champignons, les plus audacieux diront un foie gras !!!

Domaine PONCEREAU DU HAUT
17120 EPARGNES

Flowery nose of lychee and grapefruit for this sauvignon. Fresh, round and balanced palate with aromas of boxwood and white peach.

Partner of choice for aperitif, fish and goat cheese. To serve without hesitation on a chicken risotto with mushrooms, but why not with a salmon gravelax, a veal rib with mushrooms, the most daring will say a foie gras!!

Domaine PONCEREAU DU HAUT
17120 EPARGNES