



Chartreuse de Coutet

— France — Sud Ouest

Le nez s’ouvre sur le sucre d’orge, l’ananas et la mangue ainsi que du citron et du gingembre. En bouche, l’attaque est fraîche et minérale avec une palette aromatique sur les fruits exotiques. Un vin moderne, frais et gourmand.

Note de dégustation

On appelle "triangle d'or sauternais" la partie de vignes où le botrytis se développent entre le fleuve Garonne à l'ouest, la rivière Ciron à l'est et la forêt des Landes au sud.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Muscadelle, Sauvignon, Sémillon	Type de vin	Liquoreux
Degré d'alcool	13,5%	Millésime	2019
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc moelleux	Région	Sud Ouest
Allergènes	Contient des sulfites		