

IGP CHARENTAIS 2023

« GRAINS DE COCOTTE »

CHARDONNAY-SAUVIGNON

Grains d'Estuaire



Situation : Julien Bonneau, fils de Joël Bonneau (Ch. Haut Grelot dans le Blayais), et Alexandre Lavigne, restaurateur à Saint-Palais-sur-Mer, ont créé en 2014 une gamme de vins, Grains d'Estuaire, à partir d'un vignoble de 10 ha situé à Saint-Bonnet-sur-Gironde.

Véritables passionnés du goût, les deux amis ont eu à cœur de partager l'envie de composer leur propre

gamme de vins "Grains d'Estuaire", dans leur région de prédilection, celle de la Charente Maritime.

Encépagement : 50% Sauvignon et 50% Chardonnay

Terroir : sablo-limoneux graveleux

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes.

Observations : Superbe réussite avec ce demi-sec qui respire, par tous ses pores, douceur et sérénité. On aime au nez les notes délicates de miel et de pêche blanche confites. Même l'expression des agrumes joue dans un registre lascif, évoquant plutôt un citron de Menton bien mûr.

Même sensation d'équilibre serein dans une bouche sensuelle au possible. Des vagues de coulis de fruits blancs ondoie tranquillement sur le palais, relevées de touches tonifiantes mais jamais trop appuyées de citron confit. Son allonge, d'une belle intensité mais toujours cajolante, offre un équilibre parfait entre tendreté et acidité.

Quelques accords : A l'apéritif ou sur des gambas sauce aigre-doux. En fin de repas, un reblochon ou un munster conviendront parfaitement.

