

VIN DE FRANCE —
Chemin des Moines de Vergy

Chaque note aromatique composant ce Chemin des Moines de Vergy 2022 est pure et décuplée dans son intensité.

Sa couleur framboise, légèrement violine, et de belle profondeur est déjà très prometteuse. Quant à sa brillance et ses larmes, lentes, coulant le long du verre, elles ne font qu'accroître notre envie de le découvrir.

Quand nous humons ce vin, nous sommes immédiatement séduits par la gourmandise du fruit qu'il dégage ! A la crème de cassis viennent se marier des parfums envoûtants de zan, de pivoine éclos au soleil, auxquelles s'ajoutent de légères et chaudes notes balsamiques de romarin et de thym. Les yeux fermés, nous nous croirions, marchant sur le Chemin... à la rencontre des Moines de Vergy.

Le croquant du fruit ne se dément pas lorsque nous le dégustons. Sa bouche est ample, chaleureuse, sur la rondeur avec une belle mâche et une belle patine. La fraîcheur est très présente par ses saveurs non seulement très fruitées mais également marquées par la réglisse, le « cachou ». Nous pouvons le découvrir dès à présent ou bien le laisser méditer encore quelques années en bouteilles.

50 %	FRUITÉ
15 %	FLORAL
30 %	ÉPICÉ
5 %	VÉGÉTAL SOUS-BOIS
/	BOISÉ

