

# Délicat



LE PETIT BALLON

**Domaine de Montcy**  
Luce 2018

**AOP COUR-CHEVERNY**

BIO

## Domaine de Montcy Luce 2018

**AOP COUR-CHEVERNY**

BIO

Délicat

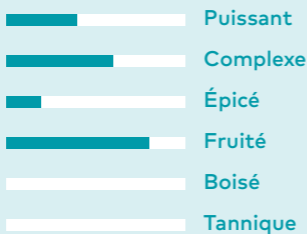


**SERVICE**

10°C

**CARAFAGE**

non



### L'avis de Jean-Michel Deluc

**Unique et rare, ce joli nectar de Loire!** L'AOC Cour-Cheverny produit un blanc unique à partir d'un cépage très rare, le romorantin. Ce dernier existe uniquement dans cette appellation et dans cette région de France, et permet de produire des vins blancs secs ou moelleux. C'est le 2018 que nous vous proposons, sur une palette aromatique complexe avec un nez de vin moelleux, mais une bouche de vin sec et minéral. Unique dans son style.

### Domaine de Montcy

Situé à Cheverny, au cœur des châteaux de la Loire, ce domaine de 30 ha est mené par Laura, une vigneronne qui aime partager sa passion. Avec une vinification naturelle, une utilisation minimale de sulfites et une agriculture biologique et biodynamique, on peut dire qu'ils ont tout bon! Le bonus? Le domaine élabore également des confitures à base de raisins de cépage... Gourmandise assurée!



Vallée de la Loire 41700 Cheverny

PRIX ABONNÉ **17,00€** PRIX CONSTATÉ **21,00€**



 <b>SERVICE</b> ~~~~~	10°C
 <b>CARAFAGE</b> ~~~~~	non
 <b>À DÉGUSTER AVANT</b> ~~~~~	2028
 <b>ACCORD PARFAIT</b> ~	Sole aux agrumes

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Carpaccio de veau au basilic, charcuteries, rillettes d'oie, foie gras



### FROMAGES

Fromages de chèvre, fromages à pâte pressée cuite, Comté, Beaufort



### POISSONS

Bar au fenouil, sole grand-mère, boudin de homard sauce Nantua, turbot sauce hollandaise



### PLATS VÉGÉTARIENS

Gratin de légumes, endives braisées, épinards à la crème

## Détails



### CÉPAGE(S)

Romorantin



### À DÉGUSTER AVANT

2028



### CULTURE

Biologique



### ALCOOL

11,5%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Vin à la robe or soutenue sur des reflets dorés et légèrement verts. Aspect gras dans le verre.



### NEZ

Nez fin sur des arômes de miel de fleurs, de camomille, de zeste confit, d'angélique et de rhubarbe.



### BOUCHE

En bouche, on retrouve les saveurs mielleuses, mais sur une matière de vin sec, mentholée et fruitée.



**Prix imbattable**  
pour les abonnés



**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles



**Expédition**  
3 jours ouvrés

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_BA1\_OCT20