

Prieuré de Saint-Céols - Joseph de Maistre



AOP Menetou-Salon Valentine 2019

Cette cuvée tout en contraste oscille entre générosité et fraîcheur, notes de beurre et acidité citronnée. Un vin pour la table, avec un poisson ou même une viande blanche.

This shows contrasts between freshness and generosity with notes of lemon and butter. This is set for food, particularly a good fish dish or even white meat.

AOP Menetou-Salon 2020

Notes de fruits blancs, fraîcheur du pamplemousse : voilà un joli vin à apprécier sur une terrine de poisson ou des poissons crus.

The aromas hints at white fruit and have the freshness of a grapefruit. This is a pretty wine that will go well with a fish terrine or raw fish like sashimi.

*Le Prieuré de Saint-Céols 18220 Saint-Céols
domaine@josephdemaistre.com
www.vinjosephdemaistre.com
0248644075*

