



Côtes de Toul Auxerrois 2005 Domaine Lelièvre

Caractéristiques

Région :	Lorraine
Appellation :	AOC Côtes de Toul
Encépagement :	100% Auxerrois
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argiles calcaires
Situation :	Sud-Est en coteaux
Production moyenne :	10000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	52 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle cuves inox thermo-régulées
Elevage :	8 mois en cuve inox
Vinificateur :	Roland Lelièvre
Propriétaire :	Domaine Lelièvre

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est intense et frais. Derrière de légers arômes fermentaires (pomme) se dessinent des senteurs de fruits à chair blanche (pêche, poire), ainsi que quelques parfums végétaux et mentholés.
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple et facile avec un retour sur les fruits blancs en milieu de bouche. La finale est agréable et nette.
Global :	Un vin agréable et jovial à déboucher avec simplicité entre amis. Son origine Lorraine en étonnera plus d'un.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2009
Prix estimé à ce jour :	8 € TTC – Tarif Club : 7.10 € TTC
Accords mets - vin :	Escargots de bourgogne ou boudin blanc
Service :	Servir à 12°C