

La Chaponière

Côtes de Toul Blanc · Laroppe 2021

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Laroppe (Bruley)
APPELLATION	Côtes de Toul AOP — Lorraine
CUVÉE	La Chaponière — Blanc
MILLÉSIME	2021
CÉPAGE	Auxerrois
DEGRÉ	12,5 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée La Chaponière du Domaine Laroppe, un Côtes de Toul blanc issu de l'auxerrois, cépage emblématique du Toulais.

Au nez

- Fleurs blanches et acacia
- Agrumes
- Pêche blanche

En bouche

- Ronde et souple
- Belle fraîcheur
- Fruits jaunes en finale

EN UNE PHRASE

Un Côtes de Toul **frais et floral**, sur l'auxerrois — fleurs blanches, agrumes et une bouche ronde et désaltérante.

LE CÉPAGE

- **Auxerrois** — cépage blanc typiquement toulais ; rondeur, fleurs blanches et fruits à chair jaune.
- **Terroir lorrain** — les Côtes de Toul, sur sols argilo-calcaires du Toulais.

La cuvée La Chaponnière se décline aussi en gris et en rouge ; la robe dorée de ce flacon correspond au blanc d'auxerrois.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc convivial, parfait à l'apéritif et sur les produits de la mer.

APÉRITIF & MER

- À l'apéritif
- Fruits de mer
- Poisson au fenouil

FROMAGES

- Munster
- Comté

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Apéritif entre amis et un verre bien frais. La fraîcheur florale de l'auxerrois en fait un blanc d'ouverture idéal, 100 % lorrain.

LE SERVICE

- **Température** — servir autour de 10 °C.
- **Verre** — un verre à vin blanc.
- **Garde** — à boire jeune, sur le fruit.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.