

Château Liot

Présentation millésime 2019

Dégustation :

Le château Liot 2019 est caractérisé par une robe jaune pâle, très lumineuse. Une couleur nette d'un bel aspect. Puis, le nez acidulé fait remonter des arômes d'agrumes qui font voyager par la diversité des parfums.

Une fois passé en bouche, il dégage en premier lieu des notes de mandarine amère, puis apparaît en fin de dégustation des arômes d'ananas qui laissent en bouche une fraîcheur et une longueur intense.

Il sera idéalement servi en apéritif, en entrée : salade exotique, mousse de légumes, ou bien sur des plats asiatiques : poulet au gingembre, crevettes à la citronnelle.

Les notes :

- **James Suckling pour jamesuckling.com : 91-92/100**
- **Jonathan Choukroun Chicheportiche pour Vert de Vin : 90/100**
- Neal Martin pour Vinous : 88-90/100
→ « Le Liot 2019 a un bouquet léger et légèrement germanique. La bouche est bien équilibrée avec un fil d'acidité décent. J'apprécie la tension et l'énergie sur la finale. Beau Sauternes à boire tôt. »
- **Kris Kissack pour The wine doctor : 89-91/100**
→ « Un assemblage de 80% de sémillon et 20% de sauvignon blanc, avec 120 g / l de sucre résiduel. Une teinte dorée pâle brillante dans le verre. Frais, légèrement herbacé et certainement minéral au nez, il débute par des notes légèrement amères de mandarine. Une bouche légèrement crémeuse, avec des fruits de mandarine et d'ananas, avec une substance et une structure souple, tourbillonné avec des éléments minéraux légèrement amers, et il y a une acidité qui lui donne de l'énergie ici aussi. Plutôt ouvert et accessible, un bon style apéro. »
- **Lisa Perroti-Brown pour The Wine Advocate : 91-93+/100**
→ La couleur or, citron du Liot, 2019 sort du verre avec un magnifique parfum de fleurs de tilleul, de miel et de cire d'abeille sur un noyau d'abricots mûrs, de poires pochées et de fruits de la passion, ainsi qu'un flot de champignons sauvages. Le palais est d'une séduisante élégance, révélant beaucoup de profondeur à ce stade de la jeunesse, avec une texture crémeuse et une épine dorsale vive, se terminant par des couches persistantes de terre frangée, de fruits à noyau et d'écorces d'agrumes.
- **Bernard Burtschy pour toutlevin.com : 91-92/100**
→ La robe est paille avec des arômes intenses d'ananas. L'attaque est très élégante avec un bel équilibre en milieu de bouche, on n'a pas cherché à en faire trop, jolie finale pure dans un équilibre pas trop riche. Belle réussite.