



## Entre-Deux-Mers Quancard Entre-Deux-Mers

Une cuvée issue des cépages Sauvignon et Sémillon.

### Le vin

Situation : sur la commune de Saint Vincent de Paul,  
à 17 km au nord de Bordeaux.

Terroir : argilo calcaire et argilo siliceux.

Encépagement : 50% Sémillon, 50% Sauvignon.

Elevage : à basse température.

Aptitude au vieillissement : à boire dans l'année suivant la récolte.

### Dégustation

La palette aromatique de ce vin, qui allie fraîcheur  
et finesse, révèle de subtiles notes de cassis et de  
pomme verte.

En bouche, ce vin sec et nerveux ravira votre palais  
par ses arômes.

### Accompagnement

Cet Entre-Deux-Mers s'appréciera accompagné de coquillages  
et crustacés, ainsi que de fromages de chèvre ou tout simplement  
en apéritif.

