



Premières Côtes de Bordeaux Premières Côtes de Bordeaux Blanc moëlleux

Le vin

Terroir : argilo calcaire

Encépagement : Sémillon et Sauvignon

Élevage : fermentation à basse température, vendanges manuelles

Aptitude au vieillissement : 3 ans

Dégustation

Une robe d'une jolie couleur jaune paille.

Un nez complexe avec des notes de pruneaux, de miel
et de confiture d'abricots.

En bouche, un vin équilibré, riche en liqueur, capiteux et séveux.

Une finale agréable et fraîche sur des notes de fruits confits.

Accompagnement

A servir sur de la glace, des pâtisseries.

