



CHAI DE BORDES

BORDEAUX MOELLEUX 2018

Viticulteur et négociant-éleveur depuis 1844, Cheval Quancard, sélectionne, vinifie et élève avec la plus grande exigence les meilleurs crus du vignoble bordelais.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : BORDEAUX.

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE.

CÉPAGES : SÉMILLON, SAUVIGNON.

LE VIN

Assemblage

10% Sauvignon , 90% Sémillon

Vinification

Traditionnelle.

Elevage

Fermentation à basse température.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 1 à 4 ans.

Dégustation

Une robe d'un beau jaune paille. Un joli nez fruité aux notes d'agrumes et de pêche blanche, réhaussé par une pointe citronnée. En bouche, une belle fraîcheur associée à l'ampleur apportée par le sucre résiduel naturel, caractéristique des vins moelleux.

Accompagnement

Idéal en apéritif ou accompagné de foie gras, coquillages, crustacés, cuisine chinoise, roquefort, melon ou salade de fruits fraîche.

