



BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX BLANC

TRADITION



Terroir :

Sablo-graveleux

Age de la vigne :

10 ans et plus

Cépage :

90% Sauvignon Blanc et 10% Muscadelle

Vinification et élevage :

Macération pelliculaire à froid de 4 heures puis pressurage. Fermentation en cuve inox puis élevage sur lies fines de 3 mois.

Dégustation :

Robe dorée avec des reflets verts.

Nez expressif typique du sauvignon mûr avec une exubérance aromatique de notes de fruits exotiques, de fruits à chair blanche et de fleurs blanches.

Bouche grasse avec une belle vivacité.

Accords mets/vins :

Idéal servi en apéritif, avec des fruits de mer ou des poissons grillés.

Température de dégustation :

7-8°C

Garde :

A boire dans les 3 ans