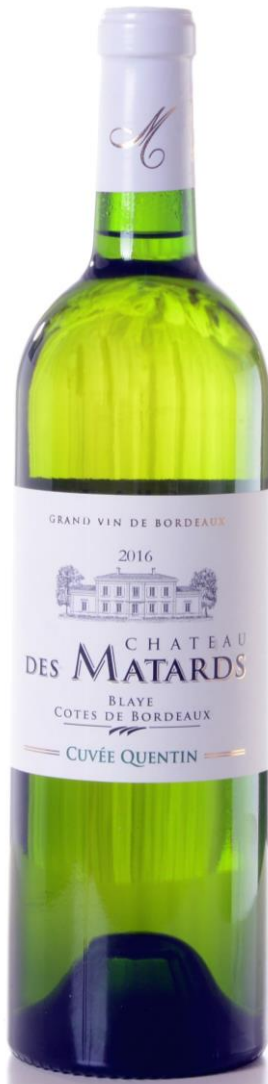




## BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX BLANC

### CUVÉE QUENTIN



Terroir : Sablo-graveleux

Age de la vigne :  
15 à 25 ans

Cépage :  
100% Sauvignon Blanc

Vinification et élevage :  
Macération pelliculaire à froid de 4 heures puis pressurage. Fermentation en fûts de chêne de 400 litres puis élevage en fûts pendant 9 mois sur lies fines.

Dégustation :  
Robe dorée avec des reflets paille.  
Nez aromatique avec des notes de fruits tropicaux, de fruits à noyaux. Bouche grasse, voluptueuse et équilibrée, avec des notes d'agrumes.

Accord mets/vin :  
Idéal servi avec des poissons, des viandes blanches, des volailles et des desserts aux agrumes.

Température de dégustation :  
7-8°C

Garde :  
3 à 5 ans