



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX BLANC

CUVÉE M



Terroir :

Sablo-graveleux

Age de la vigne :

Plus de 30 ans

Cépage :

100% sauvignon

Vinification et élevage :

Macération pelliculaire à froid de 4 heures puis pressurage. Fermentation en fûts de chêne de 400 litres puis élevage en fûts de 18 mois sur lies fines.

Dégustation :

Robe dorée avec des reflets ambrés.

Nez aromatique avec des notes beurrées, vanillées et de fruits secs.

Bouche grasse avec toute une palette aromatique d'agrumes.

Accord mets/vin :

Idéal servi avec des asperges sauce mousseline, des poissons, des viandes blanches, des volailles ou des fromages à pâte cuite.

Température de dégustation :

7-8°C

Garde :

5-10 ans