



Château La Garde

Pessac-Léognan - Blanc 2015

Région :	Bordeaux
Appellation :	Pessac-Léognan
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Sauvignon (86%) / Sémillon (14%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Nez avec une minéralité, une intensité aromatique d'agrumes, une touche fumée, très aériennes. En bouche une tension apparaît ainsi qu'une longueur agréable. Cet ensemble harmonieux et parfumé marque ce millésime par sa fraîcheur.



ELABORATION

Elevage en barrique, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Brillante.

NEZ : Frais, arômes de fleurs, subtils arômes de silex.

BOUCHE : Vive, légères notes de fleurs, minérale, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Homard, Carpaccio de Saint-Jacques, Fromage de Chèvre, Poissons



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 : 16,5/20, 2 étoile(s)

La revue des vins de France 2019 : 16/20

Robert Parker 2018 : 91/100

Wine Spectator 2018 : 91 points

James Suckling 2018 : 94 points

Powered by **Plugwine**

