

CHÂTEAU DE BRAGUE

Bordeaux - Blanc 2015

Région : Bordeaux
Appellation : Bordeaux
Couleur : Blanc
Millésime : 2015
Cépages : Sauvignon (10%) / Sémillon (90%)
Alcool : 12 %
Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Eraflage.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, légère, reflets or jaune.
NEZ : Fruité, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de pêche.
BOUCHE : Complexe, légère, ronde, subtiles notes de pêche, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°
GARDE : A consommer entre 2015 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Fromages à pâte molle

Powered by **Plugwine**

