



# Château La Rose Sarron

## Cuvée Anaïs

Graves Blanc 2018

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Région :</b>      | Bordeaux  |
| <b>Appellation :</b> | Graves  |
| <b>Cuvée :</b>       | Cuvée Anaïs   |
| <b>Couleur :</b>     | Blanc   |
| <b>Millésime :</b>   | 2018  |
| <b>Cépages :</b>     | Muscadelle (10%) / Sauvignon (40%) / Sémillon (50%) |
| <b>Alcool :</b>      | 13 %  |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl   |
| <b>Allergènes :</b>  | Aucun allergène identifié                           |



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en fût de chêne, Bâtonnage régulier, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Bouchon technique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, claire, reflets jaune vert.

**NEZ :** Aromatique, arômes d'acacia, arômes d'abricot, arômes de pêche, arômes de poire, arômes de vanille, arômes de beurre.

**BOUCHE :** Profonde, généreuse, grasse, notes d'ananas, notes de poire, notes d'épices, tanins ronds, rond, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 11°

**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** Pavé de saumon, Viandes blanches, Fromages

Powered by **Plugwine**

