



Seigneur De Beauval

Bordeaux - Blanc 2016

Région : Bordeaux
Appellation : Bordeaux
Couleur : Blanc
Millésime : 2016
Cépages : Muscadelle (50%) / Sémillon (50%)
Alcool : 13,5 %
Contenance : 75 cl

Le domaine est situé à mi-chemin entre Bordeaux et saint-Emilion. Le vignoble, d'un seul tenant, possède la particularité d'être réparti sur une grande diversité de sols argilo-calcaires et de graves s'apparentant à un terroir de grands crus.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Pressurage direct. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, claire.

NEZ : Subtils arômes de fruits exotiques.

BOUCHE : Élégante, délicate, ronde, subtiles notes de fruits exotiques, souple, corps structuré, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 8°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Poissons, À vocation apéritive



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

