



# Château La Rose Sarron

## Cuvée Anaïs

Graves - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Graves
<b>Cuvée :</b>	Cuvée Anaïs
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Muscadelle (10%) / Sauvignon (40%) / Sémillon (50%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### 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 2018 et 2023



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



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 2 étoile(s), Coup de coeur

Powered by **Plugwine**

