



Château Malromé

Esprit De Malromé

Bordeaux - Blanc 2015

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux
Cuvée :	Esprit de Malromé
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Muscadelle (2%) / Sauvignon (53%) / Sémillon (45%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Riche et complexe, développant des arômes de fleurs blanches et d'agrumes libérant une sensation de fraîcheur.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en cuve inox thermo-régulée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, légère, reflets jaune vert.
NEZ : Aromatique, franc, arômes de jasmin, arômes d'abricot, arômes de melon, arômes de bergamotte.
BOUCHE : Vive, ample, notes de coing, notes de litchi, notes de miel, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Poissons crus, Poissons fumés



DISTINCTIONS

Decanter 2016 : Recommandé
Concours de Bordeaux 2016 : Médaille d'argent
Concours Agricole de Paris 2016 : Médaille d'argent
ELLE à Table 2016 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

