



Les Chênes

— France — Bordeaux

On ne peut que saluer le joli travail qui se révèle après ces quelques années ! L'élevage en fût est parfaitement fondu et donne au nez d'agréables parfums de brioche et de pain grillé. En bouche, on a de la fraîcheur sur le pamplemousse confit et le gras du vin est tendrement réconfortant. Être patient, c'est important aussi avec les blancs !

Note de dégustation

Sauvignon et sémillon, c'est l'assemblage gagnant à Bordeaux ! Le sauvignon apporte son pep's, et ses arômes francs d'agrumes, tandis que le émillon donnera de la rondeur au vin et des arômes de fruits exotiques.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Sauvignon blanc, Sémillon	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13 %	Millésime	2016
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Bordeaux
Allergènes	Contient des sulfites		