



Château Grand Bourdieu

— France — Bordeaux

Tout ce que l'on attend d'un Graves blanc se retrouve dans cette bouteille. Le nez est très expressif sur la poire, la pêche et le pamplemousse. On retrouve de subtiles notes d'eucalyptus. Toute en équilibre, la bouche balance entre vivacité et rondeur. Enfin, la finale se développe autour d'une minéralité typique du terroir des Graves.

Note de dégustation

Dominique Haverlan a repris l'exploitation du Château en 1988 et a sauvé la bâtisse historique de la ruine. Il a développé avec beaucoup de talents ses vignes pour élaborer des Graves d'une grande justesse à des rapports prix-plaisir imbattables !

Commentaires

Médaille D'Argent

Concours Général Agricole

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|---------------------|-------------|-----------------------|
| Cépage | Sauvignon, Sémillon | Allergènes | Contient des sulfites |
| Degré d'alcool | 13 % | Type de vin | Tranquille |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans | Millésime | 2022 |
| Couleur du vin | Blanc | Pays | France |
| Label | HVE | Région | Bordeaux |