



Jules Lebègue

— France — Bordeaux

Un Graves accessible et plein de fraîcheur avec son nez expressif sur le pomelo et la pêche. On retrouve de subtiles notes d'eucalyptus. Tout en équilibre, la bouche balance entre vivacité et rondeur. Enfin, la finale se développe autour d'une minéralité désaltérante.

Note de dégustation

Ce vin est polyvalent et se marie très bien avec une variété de plats, des fruits de mer aux plats à base de volaille, tout en étant suffisamment élégant pour être apprécié seul.

Commentaires

Fiche Technique

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