



**MONTRAVEL BLANC SEC 2015 "
CUVÉE GRAND CHÊNE " CHÂTEAU LE
RAZ " ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE "**

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 60% sauvignon, 20% muscadelle, 20% sémillon

Note de dégustation :

La couleur est jaune paille intense. Le nez ouvert est marqué sur des arômes de fruits à chair jaune et blanche (pêche) très murs, des notes florales (fleur d'oranger) et délicatement boisé. La bouche est riche et ample ; tout en conservant une certaine fraîcheur.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



homard ou poisson grillé

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

