



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX BLANC MAGNUM 2020 " PRESTIGE " CH. DES TOURTES

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 100 % Sauvignon Blanc

Note de dégustation :

Robe pâle aux reflets jaune citron et brillants. Le nez se caractérise par des arômes de beurre et de brioche accompagnés par des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche, quant à elle, est ample, souple et généreuse, mais conserve tout de même la belle fraîcheur du sauvignon qui équilibre le tout, pour une finale longue et persistante.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 5-6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Parfait sur un poisson en sauce grillé ou mijoté. Tentez le aussi sur une volaille à la crème ou un Chaource crémeux !

Commentaires du sommelier :

Une cuvée audacieuse, atypique, mêlant les notes boisées, une structure souple et onctueuse à des parfums de de beurre, de brioche, et d'agrumes



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

