



ENTRE - DEUX - MERS « JE SUIS GRIS  
» LA COUCOUTE DE FONTENILLE 2023  
CHÂTEAU DE FONTENILLE

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Entre - Deux - Mers  
Cépage(s) : 100% sauvignon gris

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle brillante. Nez très plaisant, fruité, évoquant les agrumes, les fruits blancs et quelques arômes exotiques. En bouche, le charme opère immédiatement, avec un superbe fruité et quelques touches florales. Equilibre parfait entre souplesse et fraîcheur. Une belle découverte !

Température de service : 8 C°  
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, salade de scampis, ceviche de daurade, fromages de chèvres

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée issue uniquement de sauvignon gris, cépage rare, est la dernière création du talentueux vigneron d'origine belge. Stéphane Defraigne. Un vin fruité, gourmand et étonnant.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

