



BORDEAUX BLANC SEC 2022 " LES SURVIVANTES " CHÂTEAU DE FONTENILLE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : Vieilles Vignes de 50% sémillon, 25% sauvignon blanc, 25% sauvignon gris



Note de dégustation :

Robe jaune dorée d'intensité moyenne.

Le nez est très raffiné et complexe, et révèle des notes fruitées (agrumes, fruits à chair blanche), florales (accacia, tilleul).

En bouche, sa tension, sa fraîcheur et sa vivacité s'équilibrent parfaitement avec une belle matière riche et charnue. La finale est longue et persistante sur des notes d'épices.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Saint Jacques snackées, homards et volailles grillées

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

