



**PESSAC LÉOGNAN BLANC 2020
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT**

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 65% Sauvignon blanc, 35% Sémillon

Note de dégustation :

Une couleur pâle aux reflets dorés. Le nez révèle une impressionnante complexité avec des notes de fleurs blanches, de fruits exotiques frais et de noisette grillée. Le Sauvignon donne une attaque vive et précise et le Sémillon une bouche ronde et aromatique. Une finale très équilibrée et savoureuse.

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



Gambas, coquilles Saint-Jacques snackées, poissons grillés, comté.

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

