



ENTRE - DEUX - MERS 2023 CHÂTEAU DE FONTENILLE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : sauvignon blanc 50%, sauvignon gris 20%,
muscadelle 20%, sémillon 10%

Note de dégustation :

Robe jaune brillante moyennement soutenue. Le nez est expressif, sur des notes de fruits à chair blanche (pêches blanches) et d'agrumes (pamplemousse).

La bouche est fraîche, légère et ample à la fois, révélant un équilibre parfait, pour une finale d'une belle longueur sur des notes légèrement fruitées.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Coquillages, fruits de mer, sushis, fromages de chèvre

Commentaires du sommelier :

Situé entre la Dordogne et la Garonne, L'Entre-deux-mers tire son nom du latin « Inter duo maria » qui signifie entre deux marées. C'est ici que Stéphane Defraîne, talentueux vigneron d'origine Belger, signe une cuvée au charme qui opère immédiatement, entre souplesse, gourmandise et fraîcheur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

