



GRAVES BLANC 2024 " LE BLANC DU CHÂTEAU D'ARGUIN " CHÂTEAU D' ARGUIN

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 69% sémillon, 31% sauvignon blanc

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Le nez est complexe, riche en arômes d'agrumes (pamplemousse, citron, mandarine), de pêche blanche avec des notes finement boisées et de pain grillé. La bouche est ample avec une finale de fruits exotiques et agrumes très persistante.

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



nages de scampis au curry vert, risotto de st jacques

Commentaires du sommelier :

L'appellation Graves (seule AOP à porter le nom de son sol) est située sur la rive gauche de la Garonne (de Bordeaux au nord à Langon au sud) et est probablement la plus ancienne région viticole de Bordeaux : « le berceau des Vins de Bordeaux ».



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

