



ENTRE - DEUX - MERS " CUVÉE
LAURENCE " 2024 " ELEVÉ EN FÛTS
DE CHÊNE " P. DUMONTET

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : 70% sauvignon, 20% sémillon, 10% muscadelle

Note de dégustation :

Robe pâle aux reflets verts et brillante. Le nez se caractérise par des arômes d'agrumes et des notes empyreumatiques de toast et de grillé. La bouche, quant à elle, est fine et délicate, une légère acidité lui apporte de la fraîcheur.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Noix de St Jacques grillées, réduction vin blanc et gingembre; croquettes de crevettes de la mer du nord, poissons blancs grillés

Commentaires du sommelier :

La région est située entre la Garonne, au sud, et la Dordogne, au nord, deux fleuves sous influence océanique. Ces deux fleuves ont laissé au fil des âges des nappes de sables, de graves et d'argiles qui s'entrecroisent avec les roches calcaires plus anciennes et offrent une inimitable diversité de terroirs.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

