

DESPAGNE



Accords mets et vins

Servir ce vin avec tous types de viandes ou poissons grillés avec des légumes. Il se marie également très bien avec un poulet à la crème ou du fromage de chèvre.

Détails

Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Entre deux Mers
Domaine : SAS Despagne
Millesime : 2016

Dégustation

Robe : Eclats brillants avec quelques reflets verts
Nez : Arômes d'agrumes, de fleur de sureau, de buis et avec des notes de poire fraîche et de mangue.
Bouche : L'attaque est vive et franche, très délicate, texture suave et dansante,
Finale : avec une finale zestée longue et rafraichissante!
Garde : 3 ans
Température de service : 10 °C

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
Cépage : 75% Sauvignon , 20 % Semillon, 5% Muscadelle
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Pressurage lent dans un pressoir pneumatique à basse température. Stabulation à froid. Fermentation en cuve inox pendant 4 semaines à 16°
Elevage : élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre promesse : « Vigneron » avant tout, nous avons pour quelques millésimes, la charge d'un terroir. Il nous appartient la tâche de l'aider à s'exprimer le plus harmonieusement possible. Et si le verre qui se lève, quelque part à Londres, Tokyo ou Boston, a comblé de bonheur l'Homme qui l'a levé, alors nous aurons assumé notre mission et notre but sera atteint.

