



GRAVES BLANC

ENCÉPAGEMENT

60 % Sauvignon blanc
40 % Sémillon

PRODUCTION

Élevage en barriques durant 4 mois. Vinification en cuves inox.
Maîtrise des températures.

ACCOMPAGNEMENTS

Viandes blanches.
Poissons et crustacés.

Age idéal de consommation dans les 2 à 3 ans qui suivent la vinification.

DÉGUSTATION

Ce vin à la jolie couleur cristalline offre une harmonie aromatique sur des notes complexes et minérales de fruits blancs (pêche, et poire), d'agrumes (pamplemousse, citron) une finale beurrée.
Bouche riche complexe avec une belle minéralité, de la fraîcheur, du volume et de la longueur.