



Le Cygne de Château Fonréaud

Médoc Blanc AOC

Ce Best-Buy blanc est toujours un véritable bijou!

Description:

Ce Best-Buy blanc du Médoc est toujours un véritable bijou. Réservez dès aujourd'hui quelques bouteilles de l'excellent Cygne de Fonréaud, élevé en fûts et en édition limitée.

Profil aromatique:

Jaune vif aux reflets vert tilleul. Séduisant bouquet de reine-claude, des renoncules, de pâquerettes et d'amandes mondées fraîchement moulues, viennent ensuite des notes minérales, de nectarine et de zestes de mandarine. Parfait équilibre dans la bouche racée, juteuse et d'une magnifique richesse, corps moyen. Finale aromatique et raffinée aux nuances de pêche de vigne, de goyave et d'extrait de thé vert.

Va bien avec:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Fabrication: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 12.5%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle

N° article: 0165025

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Médoc Blanc AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Decanter 92/100, Doctor Wine 91-93/100, Score 18.5/20
Raisins:	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	9 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.