



Château Laville Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Vinum lui attribue la meilleure note!

Description:

Profile aromatique:

Jaune moyen aux reflets verts. Tendre bouquet alliant le pamplemousse, le piment et les fleurs blanches. Le milieu de bouche dévoile une rondeur bourguignonne avec sa matière mûre et une minéralité marquée. Finale sur des arômes de pomelo et d'agrumes. Il a les parfaites réserves pour une garde en bouteille !

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'appréciez 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

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 83% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc

N° article: 0566307

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Laville Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Vinum 20/20, Wine Spectator 93/100,
WeinWisser 18/20, Score 19/20
Cépage(s): 83% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc
A boire: À l'apogée
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.