



Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Une parfaite harmonie entre fruité méridional et élevage sous bois

Beschreibung:

Le Grand Deffand Blanc provient exclusivement des meilleures parcelles et est élevé en barrique pendant neuf mois. Cette cuvée de roussanne et de grenache blanc reflète sans compromis les qualités de ce terroir de rêve.

Degustationsnotiz:

Jaune intense aux reflets dorés. Nez envoûtant de vanille et de poires sucrées, sur des nuances d'ananas, de pêche mûre et de délicates notes de miel. L'attaque ample aux belles touches d'ombelles, est à nouveau marquée par les fruits jaunes, superbe équilibre entre onctuosité et fraîcheur raffinée, chocolat blanc, brioche et vanille jusqu'à la finale crémeuse et tendre.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Château La Verrerie

Elevage: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 92% Roussanne, 8% Grenache Blanc

Artikelnummer: 1242821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	92% Roussanne, 8% Grenache Blanc
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés