



Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Une découverte des Graves parée d'or

Beschreibung:

Après le succès retentissant de Château Seguin à Pessac-Léognan, Denis Darriet réalise aujourd'hui son rêve à La Brède, dans les Graves. Assemblage de Sauvignon Blanc et de Sémillon, son Grande Cuvée Blanc est élevé douze mois en fûts. Son étiquette sobre et moderne évoque la joaillerie, le premier métier de Denis Darriet.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux avec de légers reflets dorés. Bouquet délicat, abricots secs et amande blanche fraîchement moulue sur une fine note fumée de barrique. En deuxième nez viennent des nuances de kumquat, de primevère et de graphite. Bouche complexe et crémeuse, racée et équilibrée avec une richesse d'extrait envoûtante et un corps moyen. Finale aromatique concentrée d'agrumes, de poivre blanc et de mélisse.

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:

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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Artikelnummer: 1374920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.