



## 2017 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Le nouveau millésime 2017

**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. Il est toujours vendu très rapidement.

**Note de dégustation:**

Jaune clair, blanc sur le disque. Parfums de nectarine blanche et de pamplemousse, avec en deuxième nez de la primevère et de la pomme jaune séchée. La bouche est élancée, mûre et légèrement poivrée. Finale complexe sur des arômes de cire et d'agrumes.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Producteur:**

Château Fonréaud

**Notation(s):**

WeinWisser 17/20

**Elaboration:**

12 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2023

**Cépage(s):**

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

**Emballage:**

Carton de 6

**Référence:**

0165017075C6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 17/20  
**Traubensorte(en):** 60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15%  
Muscadelle  
**Apogée:** jusqu'en 2023  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés