



## 2016 Clos Marsalette Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un vin blanc grandiose, signé Stephan vonNeipperg

**Note de dégustation:**

Jaune clair, disque lumineux. Bouquet de pêche de vigne et de crème de citron, puis de citron vert et de mandarine. Extrait mûr en milieu de bouche, note calcaire et beau fruit. Poivre blanc et jus de pamplemousse en rétro-olfaction.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Château Canon la Gaffelière

**Notation(s):** Wine Spectator 92/100, Jeb Dunnuck 90/100, James Suckling 91/100

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

**Référence:** 0899716

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

Taille: A7 74x105

### **Clos Marsalette Blanc**

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 92/100, Jeb Dunnuck 90/100, James Suckling 91/100
<b>Cépage(s):</b>	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés