



2016 Virginie de Valandraud Blanc

Bordeaux AOC

Note vanillée pour ce blanc qui fait référence

Accompagne idéale:

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

Notation(s):

Elevage:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris

Référence:

0866616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Virginie de Valandraud Blanc

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés