



2018 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Issu d'une source royale

Description:

La légende dit qu'au XI^e siècle, un roi anglais se serait arrêté à l'emplacement de l'actuel château pour éteindre sa soif à la source de Fonréaud. Aujourd'hui, les propriétaires produisent des vins d'exception tels que «Le Cygne», qui est élevé neuf mois en barriques. Un vin qui reflète à merveille les facettes de la France – offrez-vous quelques bouteilles pour une agréable soirée d'automne à la française.

Note de dégustation:

Jaune clair. Parfum envoûtant de pamplemousse, d'amande blanche et de mandarine. En bouche, il est fin, avec un extrait charnu et une belle abondance. Notes de pêches de vigne, de primevères et d'agrumes dans la finale aromatique .

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):	Decanter 92/100, WeinWisser 17.5/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Référence:	0165018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 92/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés