



2018 Chenin de Mercuès

Côtes du Lot IGP, Château de Mercuès, Georges Vigouroux

Chenin Blanc vieilli en barrique du sud-ouest de la France

Description:

Georges Vigouroux a rénové le Château Mercuès à grands frais pour lui redonner son éclat d'autrefois - aujourd'hui, naissent ici une pléiade de vins très fins. Son vin sec Chenin Blanc possède un bouquet explosif de notes vanillées et un très bel équilibre entre le fruit concentré et la vitalité variétale.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|---|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Sud-Ouest |
| Producteur: | Château de Mercuès |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| Cépage(s): | 100% Chenin Blanc |
| Référence: | 1025418 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chenin de Mercuès

Côtes du Lot IGP
Château de Mercuès
Georges Vigouroux

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Chenin Blanc
Apogée: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés