



2019 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Le compagnon parfait des poissons et fruits de mer

Description:

Un vin blanc de Bordeaux bio et sec, qui accompagne à merveille les poissons.

Note de dégustation:

Jaune vif aux reflets vert tilleul. Des notes de primevères agrémentent le bouquet franc d'agrumes et d'extrait de thé vert. Fines touches poivrées dans la bouche très structurée aux notes de cire, corps moyen à la finesse relevée et nerveuse. Groseilles à maquereau, verveine et essence de citron vert en finale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Producteur:	Château Guiraud
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 17/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Référence:	0719719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 17/20
Cépage(s):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés