



2021 Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Une parfaite harmonie entre fruité méridional et élevage sous bois

Description:

Le Grand Deffand Blanc provient exclusivement des meilleures parcelles et est élevé en barrique pendant neuf mois. Cette cuvée de roussanne et de grenache blanc reflète sans compromis les qualités de ce terroir de rêve.

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Nez envoûtant de vanille et de poires sucrées, sur des nuances d'ananas, de pêche mûre et de délicates notes de miel. L'attaque ample aux belles touches d'ombelles, est à nouveau marquée par les fruits jaunes, superbe équilibre entre onctuosité et fraîcheur raffinée, chocolat blanc, brioche et vanille jusque dans la finale crémeuse et tendre.

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:	Provence
Producteur:	Château La Verrerie
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	92% Roussanne, 8% Grenache Blanc
Référence:	1242821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	92% Roussanne, 8% Grenache Blanc
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Bio
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés