



2022 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Un Bordeaux très apprécié de la famille Chanfreau

Description:

Ce Best-Buy blanc du Médoc est toujours un véritable bijou. Réservez dès aujourd'hui quelques bouteilles de l'excellent Cygne de Fonréaud, élevé en fûts et en édition limitée.

Note de dégustation:

Jaune vif aux reflets vert tilleul. Séduisant bouquet de reine-claude, des renoncules, de pâquerettes et d'amandes mondées fraîchement moulues, viennent ensuite des notes minérales, de nectarine et de zestes de mandarine. Parfait équilibre dans la bouche racée, juteuse et d'une magnifique richesse, corps moyen. Finale aromatique et raffinée aux nuances de pêche de vigne, de goyave et d'extrait de thé vert.

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 Fonréaud

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle

Référence:

0165022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés