



2020 Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Une découverte des Graves parée d'or

Description:

Après le succès retentissant de Château Seguin à Pessac-Léognan, Dennis Darriet réalise aujourd'hui son rêve à La Brède, dans les Graves. Assemblage de Sauvignon Blanc et de Sémillon, son Grande Cuvée Blanc est élevé douze mois en fûts. Son étiquette sobre et moderne évoque la joaillerie, le premier métier de Dennis Darriet.

Note de dégustation:

Jaune lumineux avec de légers reflets dorés. Bouquet délicat, abricots secs et amande blanche fraîchement moulue sur une fine note fumée de barrique. En deuxième nez viennent des nuances de kumquat, de primevère et de graphite. Bouche complexe et crémeuse, racée et équilibrée avec une richesse d'extrait envoûtante et un corps moyen. Finale aromatique concentrée d'agrumes, de poivre blanc et de mélisse.

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:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Référence:	1374920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés