



2014 Virginie de Valandraud Blanc

Bordeaux AOC

Note vanillée pour ce blanc qui fait référence

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 de Valandraud
Notation(s):	Score 18.5/20, James Suckling 89/100
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	60% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris
Référence:	0866614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Virginie de Valandraud Blanc

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, James Suckling 89/100
Cépage(s):	60% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés