



2016 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Ce Best-Buy blanc est toujours un véritable bijou!

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 clair. Tendre bouquet rappelant les pêches de vigne et le pomelo, avec des touches de mandarine. Le milieu de bouche dévoile des saveurs de chair de pamplemousse et de poivre blanc, profondeur et longueur magnifiques. Nous recommandons comme toujours cette réelle valeur prix-plaisir du Médoc !

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 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	65% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon, 15% Muscadelle
Référence:	0165016

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 18/20
Cépage(s):	65% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon, 15% Muscadelle
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés