



2013 Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

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:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Haut Brion

Notation(s):

Score 20/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

66% Sauvignon Blanc, 34% Sémillon

Référence:

0361113

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	66% Sauvignon Blanc, 34% Sémillon
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés