



2017 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Un incontournable pour votre prochain apéritif!

Description:

Un vin blanc de Bordeaux bio et sec, qui accompagne à merveille les poissons.

Note de dégustation:

Jaune s'éclaircissant sur le disque. Bouquet de groseilles à maquereau, de fleurs blanches et d'agrumes, puis d'amandes blanches, de poivrons verts et de saumure aux herbes. Palais fluide, corps élancé. Fraîcheur légèrement mordante jusque dans la finale aromatique aux nuances citronnée et d'extrait de thé vert.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Producteur:

Château Guiraud

Notation(s):

Score 17/20

Elaboration:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2021

Cépage(s):

50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0719717075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 17/20
Traubensorte(en):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Bio
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés