



Le Cygne de Château Fonréaud

Médoc Blanc AOC

Questo Best-Buy bianco è sempre un vero gioiello!

Descrizione:

Questo bianco Best-Buy del Médoc è sempre un vero gioiello. Prenotate oggi stesso alcune bottiglie dell'eccellente Cygne de Fonréaud in edizione limitata.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con riflessi verde lime. Un seducente bouquet di verzura, ranuncoli, margherite e mandorle scottate appena macinate, seguito da note minerali, nettarina e buccia di mandarino. Perfettamente equilibrato al palato, questo vino è vivace, succoso e magnificamente ricco, con un corpo medio. Finale aromatico e raffinato con note di pesca di vite, guava ed estratto di tè verde.

Abbinamenti:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Produzione: 9 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: 12-14 ore da bere

Uva: 60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle

Numero articolo: 0165025

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Médoc Blanc AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Decanter 92/100, Doctor Wine 91-93/100, Score 18.5/20

Uva: 60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle

Maturità di degustazione: da bere

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 9 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 12.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.