



2022 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC

Un must per il vostro prossimo aperitivo!

Descrizione del vino:

Un vino bianco bordolese secco e biologico che si sposa meravigliosamente con il pesce.

Nota di degustazione:

Giallo pallido con un bordo acquoso. Profumo fragrante di uva spina, fiori bianchi e agrumi, seguito da mandorle bianche e peperoni verdi. Al palato è succoso, con un fine estratto pepato e un corpo snello. Freschezza delicatamente nervosa fino al finale aromatico e limonoso con estratto di tè verde.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per piatti a base di asparagi, terrine di pesce e aragosta, crostacei e olive. È delizioso anche come aperitivo, con fromage frais e formaggio di capra.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produttore:	Château Guiraud
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	53% Sauvignon Blanc, 47% Sémillon
Numero di articolo:	0719722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	53% Sauvignon Blanc, 47% Sémillon
Maturità:	fino a 2026
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi