



# Marquise De Leroy-Beauval

Sans indication géo. - Blanc

**Région :** Bordeaux  
**Appellation :** Sans indication géo.  
**Couleur :** Blanc  
**Cépages :** Muscadelle (45%) / Sémillon (55%)  
**Alcool :** 13,5 %  
**Contenance :** 75 cl

Le domaine est situé à mi-chemin entre Bordeaux et saint-Emilion. Le vignoble, d'un seul tenant, possède la particularité d'être réparti sur une grande diversité de sols argilo-calcaires et de graves s'apparentant à un terroir de grands crus.



## ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Vinification classique, Seconde fermentation en bouteille.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, pâle.  
**NEZ :** Fruité, subtils arômes d'agrumes, subtils arômes de fruits exotiques.  
**BOUCHE :** Fruitée, légère, dense, notes d'agrumes, notes de fruits exotiques, bonne intensité, longue persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 4° et 8°



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Desserts à la crème, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

