



# Fleur Bel Air

Bordeaux supérieur - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Bordeaux supérieur
<b>Denomination :</b>	supérieur
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Muscadelle (5%) / Sauvignon (25%) / Sémillon (70%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Fleur Bel Air est un vin blanc moelleux, et ne vous laissera jamais l'impression du "trop sucré". C'est un vin léger aux parfums floraux et aux arômes de fruit confit. Une pointe d'acidité en fin de bouche finira de vous séduire.



## ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles botrytisées.

Pressurage, Vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur dorée, éclatante, reflets dorés.

**NEZ :** Aromatique, fin, intenses arômes de fleurs blanches, légers arômes d'abricot, légers arômes d'agrumes, arômes de poivre blanc, subtils arômes d'iode.

**BOUCHE :** Fine, délicate, moelleuse, généreuses notes de fleurs blanches, légères notes d'abricot, légères notes d'agrumes, tanins moelleux, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2026



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Tapas, Poulet rôti, Foie gras, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

