



Domaine Du Barrau

Bordeaux - Blanc 2018

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Muscadelle (20%) / Sauvignon (40%) / Sémillon (40%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.



DÉGUSTATION

NEZ : Vin au nez délicatement floral et agrumes

BOUCHE : Fraîche. Ce vin en bouche est frais , fruitée et persistant.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 13°



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Fromages, À vocation apéritive

Powered by **Plugwine**

