BORDEAUX Blanc Château Grand Village

Château Grand Village Bordeaux Blanc is gemaakt met sauvignon blanc en sémillon. Fermentatie achtereenvolgens op inox, nieuwe en ten slotte één jaar oude vaten. Daarna verblijft de wijn 8 maanden op eik waarvan twee maanden met omroeren van de droesem. Fruitig (pompelmoes en meloen) en met citrusaccent in de afdronk is dit een energieke en frisse witte die je best drinkt, tussen zijn tweede à derde en achtste jaar op ongeveer 10 graden. Heerlijk als aperitief of bij lichte voor- en visgerechten!

Artikelnummer:	PF232
Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux

www.magnuswijnen.be

BORDEAUX Blanc Château Grand Village

Le Château Grand Village Bordeaux Blanc est fait à base de sauvignon blanc et de sémillon. La fermentation a lieu successivement en cuves en inox, en fûts nouveaux et enfin en fûts d'un an. Le vin repose ensuite en fûts de chêne pendant huit mois dont deux mois avec remontage du moût. Vin fruité aux accents de melon et de pamplemousse et des impressions d'agrume en fi nale, ce blanc plein d'énergie et de fraîcheur est à boire de préférence entre sa deuxième/troisième année et sa huitième année à une température d'environ 10 degrés. Il sera délicieux à l'apéritif ou pour accompagner des entrées et des repas de poisson légers.

N°:	PF232
Pays:	France
Région:	Bordeaux

www.magnuswijnen.be