

La Grave Béchade

Sauvignon Blanc

AOP Côtes de Duras - 2021 - **BLANC**

PRÉSENTATION

La Grave Béchade est un grand classique issu des Vignerons Récoltants de Duras qui s'engagent dans le respect des Hommes, de leur Terroir et de la Tradition. Ils ont à cœur de cultiver leurs vignes avec passion et savoir-faire et de les transmettre aux générations à venir.

LE VIN

CÉPAGES: Sauvignon 100%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle.
Elevage en fût de chêne.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle.

Le nez révèle des notes florales et de fruits à chair blanche soutenues par un léger boisé issu de l'élevage en barrique. La bouche est ample avec beaucoup de chair et de finesse, offrant des arômes toastés et de pêche.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 10°C

ACCORDS GOURMANDS: Fromages, poissons, fruits de mer, viandes blanches.

