VIGNERONS
mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Le Coup de Bar

AOC Entre-deux-Mers - 2024 - **BLANC**

PRÉSENTATION

C'est dans la région de l'Entre-deux-Mers qu'est né 'Le Coup de Bar', un vin blanc sec subtilement élevé en chêne. Majoritairement composé de Sémillon, agrémenté de nuances de Sauvignon et de Muscadelle, ces raisins ont été choisis avec soin par des vignerons locaux. Après 3 à 4 mois de maturation en fûts de chêne sur lies, 'Le Coup de Bar' a su séduire les amateurs de vin avec ses arômes délicats et ses fines notes boisées. Il est rapidement devenu un incontournable de la région, un choix toujours à la hauteur des attentes.

LE VIN

CÉPAGES: Sémillon 55%, Sauvignon blanc 45%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Elevage sur lies fines

DÉGUSTATION

Ce jeune millésime se distingue par une séduisante teinte or pâle.
Ce vin exprime des notes florales (fleurs blanches) avec des notes boisées.
La bouche est ample et fraîche.
Le Coup de Bar est gourmand, avec des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 10°C
ACCORDS GOURMANDS: S'accorde à merveille avec des tapas, des huîtres fraîches, ou même un saumon grillé accompagné d'un beurre aillé et citronné.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.