

Elixir de Graman

AOC Bordeaux supérieur - 2018 -
BLANC MOELLEUX

PRÉSENTATION

Les Vignerons de Graman récoltent les raisins touchés par la fameuse « pourriture noble ». Ce champignon, aussi appelé Botrytis Cinerea, se développe facilement grâce à l'humidité qu'apporte le brouillard matinal des bords de Garonne. Pour l'élaboration de ce vin, de vieilles vignes en côteaux sont sélectionnées et les vendanges sont effectuées à la main, en plusieurs tries successives. Lors de la première trie, on ne récupère que la partie la plus « botrytisée » de la grappe. On en récupère un peu plus à chaque trie jusqu'à ce que toutes les baies soient ramassées.

LE VIN

CÉPAGES: Sémillon 100%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vendanges tardives ramassage à la main avec tri.

DÉGUSTATION

Robe d'une couleur jaune or.

Son nez très profond et complexe révèle des arômes de miel, de pêches blanches et de fleurs d'acacia.

La bouche est ample, puissante et équilibrée.

On retrouve une finale toute en fraîcheur grâce à une belle acidité.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 6-8°C

ACCORDS GOURMANDS: Cuisine asiatique et viandes blanches Desserts et fromages bleus



berticot.com



Berticot-Côtes de Duras



[berticotgraman](https://www.instagram.com/berticotgraman)