



Baron Rocheau

Sauvignon Blanc

AOP Bordeaux - 2024 - **BLANC**

PRÉSENTATION

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

LE VIN

CÉPAGES: Sauvignon blanc

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Couleur rouge nuancée de pourpre.?

Nez plaisant aux arômes complexes évoquant les fruits rouges comme la cerise et la prune.?

La bouche est souple avec une acidité modérée.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Parfait sur un plat en sauce, ainsi que des viandes rouges grillées et rôties.

