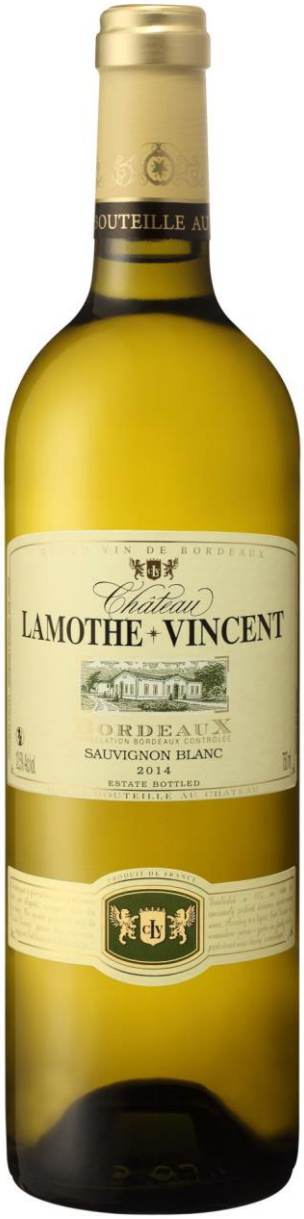
CHATEAU LAMOTHE-VINCENT



Nome: “BORDEAUX SAUVIGNON BLANC”
Annata: 2016
Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac
Denominazione: AOC BORDEAUX
Colore: BIANCO
Vitigno: 86% SAUVIGNON BLANC, 14% SEMILLON
Formati: 750 ml.

Coltura: le uve nascono da tre blocchi di parcelle situati a Montignac, Castelvieil e Daubéze; le vigne giacciono su terreni argillosi con presenza di silice e calcare ed anche di ferro nei pressi di Montignac.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione a contatto con le bucce e sosta sulle fecce fini per un periodo tra 2 a 6 mesi.

Caratteristiche: color giallo chiaro con riflessi verdolini, il bouquet molto vario ed elegante rivela ananas, albicocca, frutti esotici e pompelmo che si ritrovano poi in bocca insieme al binomio freschezza-rotondità, con un finale importante di frutti esotici che marcano il retrogusto.

Abbinamenti: perfetto con frutti di mare, carni bianche e formaggi di capra.

Servizio: 6 - 8 °C