

LES DEUX SOEURS 2018 BLANC

MARIE & SYLVIE COURSELLE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cette cuvée est né de la volonté des deux soeurs d'incarner en ce vin la quintessence de toutes les valeurs qui les représentent, un vin à leur image et celle de leur famille.

- Sémillon 45%
- Sauvignon Blanc 40%
- Sauvignon Gris 15%

Accords mets et vins

Se déguste à l'apéritif accompagné de quelques tranches de pata negra et d'olives vertes ou encore d'un carpaccio de saumon et de coquille St-Jacques. Au cours d'un repas avec de gambas au piment d'espelette, d'une pièce de veau poêlée, d'une brandade de morue, de sushis et d'un poulet fermier grillé. Enfin, un fromage fruité, un chèvre frais et toute sorte de fromage affinés.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Entre deux Mers
Couleur : Blanc
Millesime : 2018
Domaine : Marie & Sylvie Courselle

Dégustation

Nez : Délicat, développe des arômes de fruits à chair blanche, de fruits exotiques
Bouche : Charnue, pleine, longue avec une belle fraîcheur
Garde : 8 ans
Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Terroir : Argile forte et argilo-calcaire
Cépage : Sémillon 45%, Sauvignon Blanc 40%, Sauvignon Gris 15%
Viticulture : Traditionnelle
Elevage : Sur lies fines pendant 4 mois en petite cuves béton

