



BORDEAUX BLANC SEC

“A découvrir absolument !”



Appellation : Bordeaux

Cépages : 60% sauvignon blanc, 40% sauvignon gris.

Particularité : Fermenté à basse température.

Conditionnement : carton

Bouteille : 75 cl - Mis en bouteille au château

Dégustation :

Ce vin nous séduit au premier regard, au premier nez. Sa robe est brillante, d'un jaune pâle aux reflets verts. Le nez se dévoile puissant, expressif, riche en arômes d'agrumes (pamplemousse), citronnés, de poires et fruits exotiques. En bouche, on retrouve ce subtil équilibre entre maturité et fraîcheur qui confère au vin une superbe structure. L'attaque est vive puis la bouche s'élargit, devient plus dense, onctueuse et met en avant, au final, une complexité aromatique florale (buis, fleurs blanches) et minéral. A découvrir absolument !

Récompenses :

Guide Hachette 2017 : Sélection mil. 2015

Médaille d'Or : Mil. 2015 Concours général agricole de Paris 2016

Médaille d'Argent : mil. 2015 Concours de Bruxelles 2016

Guide des vins DVE : mil. 2013, 2014 et 2015

Sélection à la carte du restaurant TopChef à l'Alcazar

Guide Hachette 2011 : Coup de Cœur du mil. 2009

Guide Hachette 2012 : Sélection du mil. 2010

Médaille d'argent : Mil. 2010 Concours Mondial des Sauvignons

SCEA Château Peneau - 747, Les Faures - 33550 HAUX

Tél. +33 (0)5 56 23 05 10 - Fax +33 (0)5 56 23 39 92 - info@chateaupeneau.com - www.chateaupeneau.com
www.facebook.com/chateaupeneau