

CHÂTEAU PENEAU – CRÈME DE TÊTE BLANC LIQUOREUX 2019



Appellation : Premières Côtes de Bordeaux

Cépages : 40% Sauvignon, 30 % Sémillon, 30% Muscadelle

Particularité : Vendanges manuelles par tries successives

Viellissement : 12 mois en foudre de chêne

Conditionnement : carton

Dégustation :

Paille d'Escurgeon, clair, brillant, limpide et or paillé. Au nez de sous-bois, de miel, d'agrumes, mandarines, pierre à feu. Au goût, encore jeune, bien équilibré, frais, fruits de la passion, plein, rond, gourmand. A consommer très frais avec des fruits, en salade ou demi-melon.

Récompense :

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard (2019)

Sélection par 1001degustations.com (2019)