



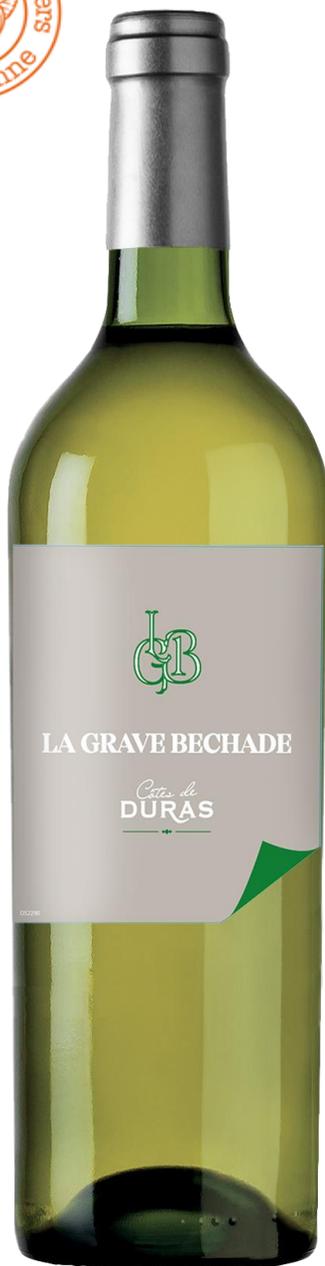
LA GRAVE BECHADE

AOP Côtes de Duras

Blanc



LA GRAVE BECHADE



VIN

- **Cépage** : 100% Sauvignon
- **Millésime** : 2020
- **Vinification / élevage** : Vinification traditionnelle. Elevage en fût de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur pâle aux reflets verts. Le nez est intense mêlant le buis, les agrumes et les fruits exotiques. La bouche est très aromatique avec des saveurs de pamplemousse et de litchi, le tout dominé par une belle fraîcheur et du gras en finale.

CONSOMMATION ET ACCOMPAGNEMENTS



Servir à 10°



Fromages



Poisson et
crustacé

