



LA GRAVE BECHADE

AOP Côtes de Duras

Blanc



LA GRAVE BECHADE



VIN

- **Cépage** : 100% Sauvignon
- **Millésime** : 2021
- **Vinification / élevage** : Vinification traditionnelle. Elevage en fût de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur jaune pâle.

Le nez révèle des notes florales et de fruits à chair blanche soutenus par un léger boisé issu de l'élevage en barrique. La bouche est ample avec beaucoup de chair et de finesse, offrant des arômes toastés et de pêche.

CONSOMMATION ET ACCOMPAGNEMENTS



Servir à 10°



Fromages



Poisson et crustacé,
viandes blanches

