



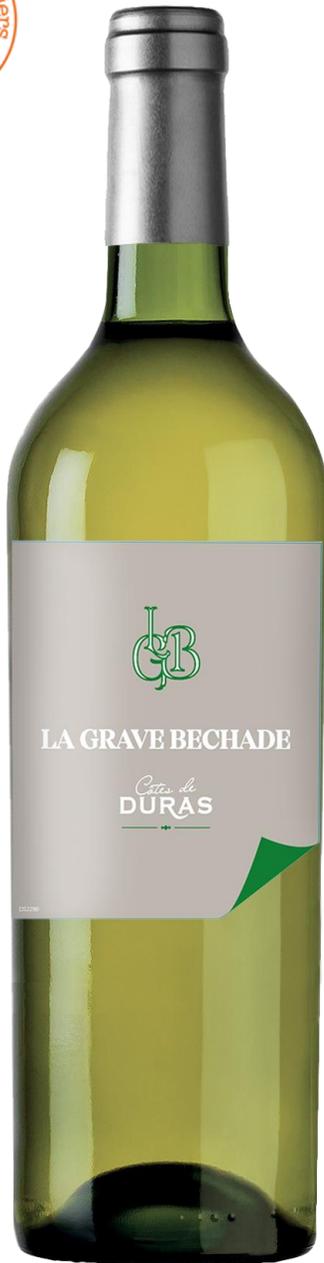
# LA GRAVE BECHADE

## 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

