

CHATEAU BOURDIEU LAGRANGE

AOC CADILLAC LIQUOREUX



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



100 % SÉMILLON - VENDANGES MANUELLES

L'équilibre gourmand du Sémillon

Un liqueur ample, frais et intensément aromatique.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe jaune soutenue, aux reflets d'or et de cuivre, et développe un bouquet complexe et très plaisant de fleurs et de fruits blancs, avec un soupçon de tabac blond et de légères touches de miel, d'ananas et d'abricot sec. Le palais séduit par son équilibre entre sucre et acidité, ainsi que par sa longue finale particulièrement aromatique.



ANANAS



ABRICOT SEC



FLEUR D'ACACIA



MIEL

TERROIR

Terrasses de graves rouges et coteaux d'argiles limoneuses

GARDE

10 à 20 ans

VINIFICATION

Récolte manuelle par tries successives pour sélectionner les baies botrytisées. Pressurage pneumatique et léger débourage. Fermentation alcoolique à température régulée et élevage de 18 mois en cuves béton.

CÉPAGE

100 % Sémillon

SERVICE

10 °C

ACCORDS

Apéritif, viandes blanches, fromages à pâte persillée et tarte aux pommes.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018