



# Château Dubraud, Sec Mais Fruité Nouvelle Bouteille !

Blaye Côtes de Bordeaux - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Blaye Côtes de Bordeaux
<b>Cuvée :</b>	
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Muscadelle (10%) / Sémillon (15%) / Sauvignon blanc (75%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

2016 est au Château Dubraud un millésime exceptionnel ! Élégance, finesse, profondeur et fruité, font de ce blanc sec l'accompagnement idéal pour l'apéritif, poissons, fruits de mer, fromages Vin très peu souffré



## ELABORATION

Culture raisonnée.

Certification Haute Valeur Environnementale.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Bâtonnage régulier.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune paille, claire, reflets jaune paille.

**NEZ :** Aromatique, fruité, généreux arômes de fruits frais.

**BOUCHE :** Fraîche, riche, ronde, tanins élégants, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 14°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** A vocation apéritive, Fruits de mer, crustacés, Huitres, Poissons



## DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

