



Fiche Technique

Cuvée Milady



Millésime :	2017
AOC :	Graves de vayres
	Blanc moelleux
Terroir / Superficie :	Graveleux / 0.5 Ha
Assemblage :	100% Sémillon
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Elevage :	8 mois avec un court passage en fût de chêne
Rendement :	45 Hl/Ha
Volume d'alcool :	11,5 % vol.
Conditionnement :	Bouteilles 50 cl en carton de 6
Commercialisation :	2018



Commentaires de dégustation :

Récolté à l'occasion d'une sur maturité idéale, le Sémillon offre une belle palette aromatique, au milieu de laquelle, on perçoit des senteurs de fruits exotiques, de mangue, de pêche des vignes, et dont l'élevage sous-bois finement dosé procure une sensation douceuse, vanillée et caramélisée, laissant en finale, une quintessence florale soutenue par une acidité miellée complémentaire, synonyme de fraîcheur et de régal.

Conseils :

Le servir à 10°. A l'apéritif avec toast pain d'épice/foie gras, ou feuilles d'endives nappées de Roquefort et noix concassées. Au dessert, privilégiez les tartes aux fruits ! A consommer dans les 3 ans pour profiter des arômes, mais peut se garder plus longtemps...