

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE MILADY



AOC :

Graves de Vayres. Blanc Moelleux

Assemblage :

100 % Sémillon

Vinification :

Traditionnelle
Cuves Inox

Elevage :

8 mois avec un court passage en fût de chêne

Rendement :

45 Hl/Ha

Conditionnement :

Bouteilles 50 cl en carton de 6 btl.

Commentaires de dégustation :

Vendue uniquement en bouteille de 50cl, ce moelleux est surprenant, onctueux et superbement bien équilibré. Avec ses saveurs fraîches et exotiques auxquelles s'ajoute une note de miel... C'est de l'or en bouche.

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.