

Sélection

AOC Cotes de Duras

Moelleux 2005



Robe jaune paille aux reflets dorés. Arôme d'abricot et de figue.
Bouche délicate florale et fuitée.

Cépages :

Sémillon

Fermentation basse température.

Consommation :

A servir idéalement à 10 C°

Conservation :

A boire sur le fruit ou d'ici 2 à 3 ans.

Accompagnement :

S'accorde parfaitement avec vos foie gras dessert et apéritif.