

# Vielles Vignes

A.O.C Cotes de Duras  
Sauvignon blanc sec 2006



Robe jaune paille avec quelques reflets verdâtres. Le nez est assez court, complexe, ou les notes de fleurs blanches (acacia) s'entremêlent avec des notes de fruits confits (abricot) et de miel. En bouche, le vin a une attaque franche, aromatique avec beaucoup de gras et de rondeur. Les arômes confits dominent le milieu de bouche et la finale reste persistante.

## Cépages :

Sauvignon ; Sélection parcellaire de vignes âgées de plus de 25 ans.

## Consommation :

A servir idéalement à 8°C

## Conservation :

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

## Accompagnement :

S'accorde parfaitement avec tous les poissons cuisinés, viandes blanches, foie gras et certains fromages.