

LAPINESSE Moelleux

AOC Bordeaux Moelleux

INFORMATION

Appellation : Bordeaux

Cépage : Sémillon

Alcool : 12°

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges tardives sélectionnées de Sémillon.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Entre-Deux-Mers

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Vin d'une robe limpide, jaune doré.

Nez : Vin léger et délicatement bouqueté.

Bouche : Attaque en bouche fraîche, vive et fruitée.

Un vin friand, rond, aux arômes de fleurs blanches, de noisettes, d'ananas et de fruits de la passion.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8/10°

Accords mets et vins : A consommer en apéritif ou à servir avec une tranche de foie gras, une croustade de Saint Jacques, une Poularde de Bresse farcie ou une tranche de Roquefort.

Garde :