

Château de Lagarde « Cuvée Prestige » AOC CÔTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE

Elevage de 9 mois en barriques Françaises neuves



Note de dégustation :

Cette cuvée Prestige issue de l'agriculture biologique est le fruit d'un assemblage d'égale importance entre le sémillon et sauvignon.

Dans sa robe jaune paille, elle livre un bouquet de fleurs et de fruits mûrs, accompagnée de miel et de brioche.

La bouche ronde et soyeuse, soulignée par une agréable fraîcheur finale, est déjà savoureuse mais dévoilera tous ses atouts après un à trois ans de garde.

Cépages: 50% Sauvignon, 50% Sémillon

Âge de la vigne: 25 ans

Sol: Argilo-Calcaire

A déguster: Apéritif, poisson en sauce ou mariné...