



PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX

PRODUIT

Vin blanc d'exception !

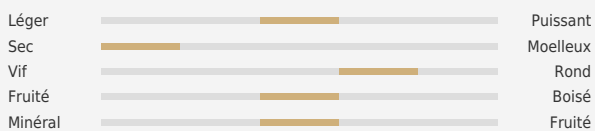
Il marie élégance et profondeur avec des arômes de fleurs printanières, citron confit, pêche blanche et agrumes.

Une bouche crémeuse et minérale, animée d'un équilibre dans son acidité.

Vous pourrez déguster sa richesse fruitée, sa texture feuilletée et cette saline vivifiante qui rappelle la fraîcheur des huîtres.

Ce superbe blanc sec accompagnera à merveille un homard, de l'espadon ou également un plateau de fruits de mer.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Parker : 95/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Sauvignon Blanc