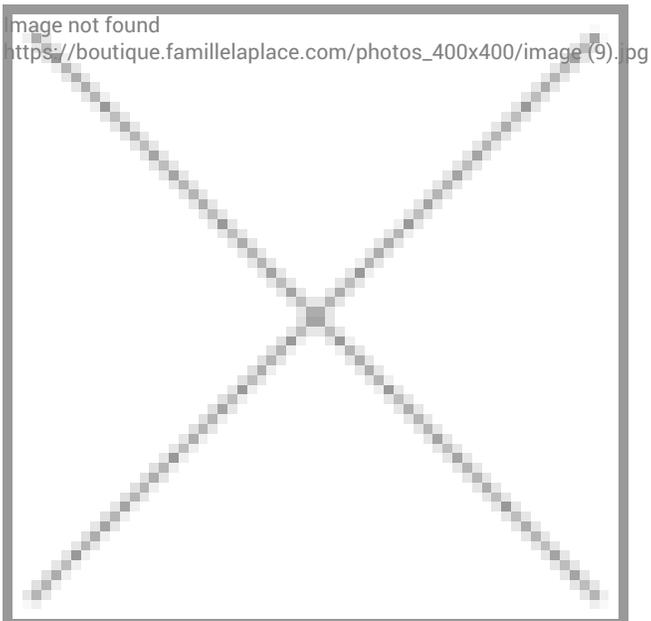

DESPAGNE



Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif, sur crustacés, poissons ou un chèvre mature.

Détails

Domaine : SAS Despagne
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Millesime : 2017
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Sauvignon
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Avec une robe jaune pâle aux légers reflets gris
Nez : le blanc 2016 se distingue par une intensité aromatique de fruit de la passion, de pamplemousse avec des notes zestées d'agrumes.
Bouche : En bouche, l'attaque est vive et franche,
Finale : la texture dense avec une finale fraîche minérale et légèrement saline.
Garde : A boire dans les 5 ans.
Température de service : 11 °C

Caractéristiques

Terroir : Calcaire à Astéries
Cépage : 50 % Sauvignon / 50 % Sémillon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Assemblage avec des sémillon d'anciens blocs, juteux et gras
Elevage : En cuves inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre promesse : « Vigneron » avant tout, nous avons pour quelques millésimes, la charge d'un terroir. Il nous appartient la tâche de l'aider à s'exprimer le plus harmonieusement possible. Et si le verre qui se lève, quelque part à Londres, Tokyo ou Boston, a comblé de bonheur l'Homme qui l'a levé, alors nous aurons assumé notre mission et notre but sera atteint.

