



Château Grand Bourdieu

— France — Bordeaux

Tout ce que l'on attend d'un Graves blanc se retrouve dans cette bouteille. Le nez est très expressif sur la poire, la pêche et le pamplemousse. On retrouve de subtiles notes d'eucalyptus. Toute en équilibre, la bouche balance entre vivacité et rondeur. Enfin, la finale se développe autour d'une minéralité typique du terroir des Graves.

Note de dégustation

Dominique Haverlan a repris l'exploitation du Château en 1988 et a sauvé la bâtisse historique de la ruine. Il a développé avec beaucoup de talents ses vignes pour élaborer des Graves d'une grande justesse à des rapports prix-plaisir imbattables !

Commentaires

Médaille D'Argent

Concours Général Agricole

Fiche Technique

Cépage	Sauvignon, Sémillon	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13 %	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Millésime	2022
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	HVE	Région	Bordeaux