

Château GRAMBOY Moelleux

| | |
|--------------------------------|--|
| Pays: | France |
| Région: | Sud-Ouest |
| Appellation: | Côtes de Bergerac |
| Année: | 2020 |
| Cépages: | 80 % Semillon - 20 % Muscadelle |
| Degré d'alcool: | 12 % |
| Température de service: | 12-14°C |
| A conseiller avec: | foie gras, melon, pâtisseries |
| Description: | D'une surface de 30 ha, ce vignoble est implanté sur les splendissants coteaux de Monbazillac. L'exposition Sud Ouest permet un ensoleillement exceptionnel. Les vendanges ont lieu au moment où les raisins sont surmûris et rôtis. La vinification des raisins se fait à bonne température de 18°C pendant environ 20 jours pour qu'ils puissent offrir à votre palais tous les arômes et tout le fruité dont il est riche. Ce GRAMBOY 2001 est délicatement moelleux, fin, mariant nervosité, rondeur et fruité. Il est élaboré avec les mêmes cépages que le Monbazillac, mais dans des proportions différentes. A boire maintenant. |

