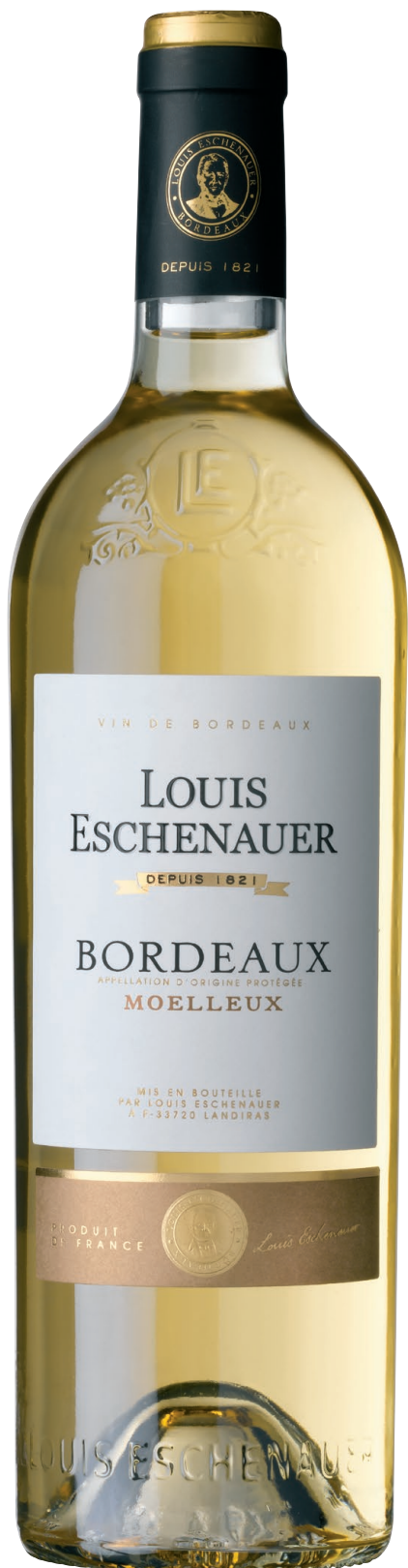


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP **MOELLEUX**

CÉPAGES : Sémillon et Muscadelle.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Vignoble de l'Entre-deux-Mers.

VINIFICATION : Vinifié dans des cuves en acier inoxydable avec fermentation à basse température (15-16°C).

DÉGUSTATION :

ROBE : Robe jaune or, brillante avec des reflets dorés.

NEZ : Nez floral, bouquet délicat de fruits blancs avec des notes de pêches et de pâte de coing.

BOUCHE : Attaque fraîche, palais ample, riche et harmonieux, arômes de fleurs blanches et une douce saveur de miel à la fin.

RECOMMANDATIONS : Ce vin accompagnera parfaitement le foie gras, les volailles ou des pâtisseries telles que le moelleux au chocolat ou le cake au citron.

SERVIR : de 8 à 10°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 1 à 2 ans.

