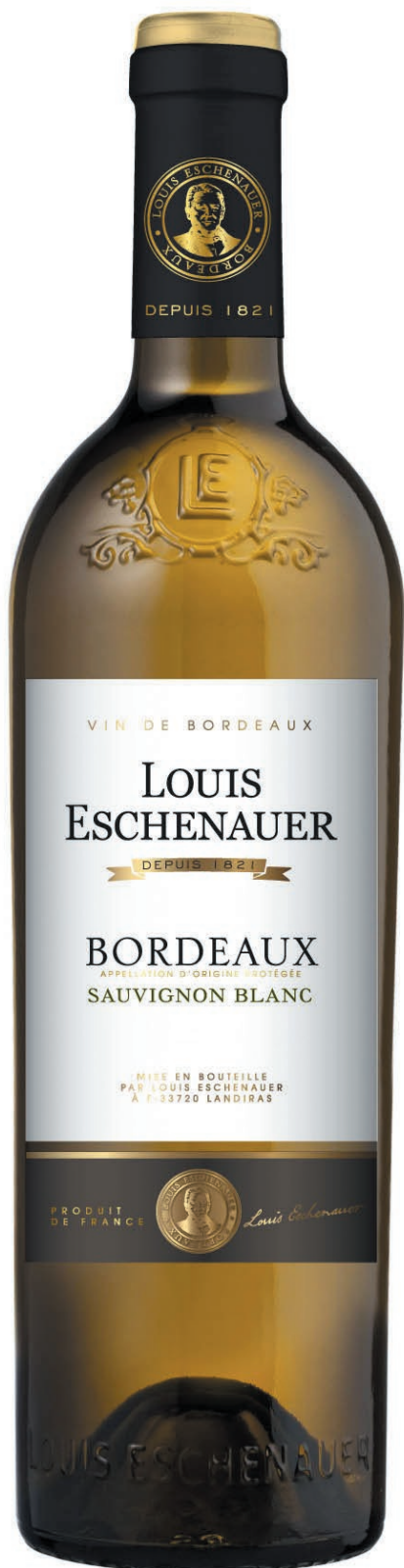


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP

SAUVIGNON BLANC

REBSORTE: 100% Sauvignon blanc

GEOGRAFISCHE LAGE: Unsere Weinreben liegen im Herzen der Region Entre-deux-Mers, einer dünnen Landzunge zwischen Dordogne und Garonne.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden geerntet, sobald sie reif sind, um so viele Aromen wie möglich zu erhalten. Der Wein wird in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur bereitet, um seine Aromen zu erhalten, und auf dünnem Trub ausgebaut, um ihm zusätzliche Geschmacksnoten zu verleihen.

BODEN: Lehm- und kalkhaltige Hügel.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Eine kristallglänzende Farbe mit Grünschimmer.

IN DER NASE: Ein zartes Bukett aus hellen Früchten und Zitrusfrüchten.

AM GAUMEN: Trocken und gleichzeitig feine und kräftige Fruchtnoten, ein Wein, der Sie mit seinem angenehmen Abgang nach Zitrusfrüchten entzücken wird.

EMPFEHLUNGEN: Ein perfekter Wein als Aperitif, der ebenso gut zu Fisch, Muscheln und Meeresfrüchten passt, aber auch zu Ziegenkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 6 bis 8 °C.

LAGERFÄHIGKEIT: 2 bis 3 Jahre.

