



Château GAYON

CUVÉE GAYON Moelleux

Millésime 2014

Le vin blanc moelleux du Château Gayon, un vin blanc idéal pour accompagner vos apéritifs tout comme vos desserts.

APPELLATION: Côtes de Bordeaux Saint-Macaire.

ASSEMBLAGE: 80% Semillon, 20% Sauvignon.

TERROIR: Sol argilo-calcaire.

ÉLEVAGE: 9 mois en barriques de fût de chêne.

POTENTIEL DE GARDE: 10 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION: Une belle couleur jaune soutenue.

Un nez d'une belle complexité, marqué par la vanille, le miel et les épices. La bouche est plaisante avec de la fraîcheur et des notes d'agrumes persistantes.

Bon équilibre entre la liqueur et l'acidité qui confère au vin toute sa fraîcheur. Belle longueur.

ACCORDS METS-VIN: Ce vin servi à 10°C sera parfait pour l'apéritif avec un foie gras, des toasts au roquefort ou sur des desserts à base de fruits.

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE: Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE3). En conversion vers l'agriculture biologique.



SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot

Tel : 05-56-62-81-19

Mail : contact@chateau-gayon.com