



Château Gayon

Jean Crampes Propriétaire Récoltant



Fiche Technique : Côte de Bordeaux Saint Macaire Moelleux.



SUPERFICIE DE PRODUCTION : *1 ha pour cette appellation.*

CEPAGES : *80 % Sémillon et 20 % Sauvignon.*

VIGNIFICATION : *en barriques neuves.*

ELEVAGE : *en barrique, sur lie durant 9 mois.*

COMMENTAIRE DE NOTRE ŒNOLOGUE :

Robe : belle couleur jaune soutenu.

Nez : d'une belle complexité, marqué par la vanille, le miel et les épices.

Bouche : bouche 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. Bonne longueur.

ACCOMPAGNEMENT : Apéritif. Foie gras, toasts au roquefort.
Desserts à base de fruits

CHATEAU GAYON 33490 CAUDROT

Tél. 05.56.62.81.19

contact@chateau-gayon.com

www.chateau-gayon.com