

CHÂTEAU VRAI CAILLOU ENTRE 2 MERS 2018



snacks, Poisson maigre

Cépages:

45 % Sauvignon, 35 % Sémillon,
20 % Sauvignon Gris

Sols : Argilo-calcaire.

Elevage sur lie 12 à 16 mois

Température de service : entre 10 et 12°

Garde : de 2 à 3 ans

Mets adaptés

Porc, Végétarien, Volaille, Apéritif et

Dégustation :

Très aromatique, avec des notes de pamplemousse et de fleurs blanches, et possède une grande fraîcheur. Ce vin minéral associe idéalement le riche Sémillon et le Sauvignon très aromatique à une touche de Sauvignon gris. C'est vraiment un vin de plaisir.