



# CHÂTEAU VIMONT

Graves Blanc

1\* Étoile Guide Hachette



Origine	: France
Appellation	: Bordeaux Graves .
Millésime	: 2019 / 20
Cépage(s)	: 70% Sémillon - 30% Sauvignon Blanc
PRESENTATION :	
Vignoble	: Age moyen du vignoble 28 ans ( pour les blancs) .
Vendange	: Manuelle .
Table de tri	: Les grappes sont éraflées.
Longue macération	: La fermentation et la macération de 15 à 18 jours sont effectués dans des cuves inox thermorégulées .
Elevage	: De 6 à 8 mois en fûts de chêne Français . Au terme de l'élevage ,les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.
NOTES DE DEGUSTATION :	
Robe	: Robe d'un bel éclat jaune brillant.
Nez	: S'ouvre sur un premier nez oscillant entre les fruits blancs acidulés et les notes florales de jacinthe.
Bouche	: L'attaque en bouche est tonique, puis évolue vers un bel équilibre entre acidité et minéralité. D'une belle longueur , cet élégant Graves Blanc s'achève sur une finale puissante et aromatique.
Suggestions gourmandes :	
Ce cru accompagnera agréablement des coquilles Saint Jacques , un risotto aux coquillages , blanquette de veau , fromage du type comté .	
Coup de cœur	: Avec un risotto à la lotte .

PRO Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)