



## BORDEAUX

# CHATEAU MANOIR DE VALETTE

**CEPAGE:** 25% COLOMBARD, 75% SEMILLON

**ORIGINE DES RAISINS:** 100% DOMAINE du MANOIR de VALETTE at 40 kms au NW de BORDEAUX

**SOL :** sables limoneux près de l'estuaire de la Gironde.

**MILLESIME :** 100% of 2018

**ELEVAGE:**

Les raisins sont issus d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement.

Ces vins sont élevés en cuve pendant au minimum 10 mois. Ce vin est élaboré de manière traditionnelle sans aucun ajout chimique.

**ALCOOL :** 12 % Vol

**DOSAGE :** Type , sec

**PACKAGING :** bouteille 750 ml

**NOTES:** Vin limpide, plein de soleil avec des reflets verts. Leger gout citronné en fond de bouche.

**MATCH FOOD AND WINE:**

Passes très bien avec les entrées, poissons, fruits de mer et en aperitif avec une liqueur de cassis.

A consommer entre 7 et 10 °C