

Dès-Lyres Blanc Blaye-Côtes de Bordeaux Château de Bertinerie



Prix: 10,50 €

Catégories: [Bordeaux](#), [Tous nos vins](#), [Vins Blancs secs](#)

Mots-clés: [Blaye](#), [Blaye Côtes de Bordeaux](#), [Bordeaux blanc](#), [Bordeaux blanc sec](#), [Côtes de Bordeaux](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/des-lyres-blanc-blaye-cotes-de-bordeaux-chateau-de-bertinerie/>

En résumé

Un bon vin de copain à l'étiquette originale résolument jeune pour les apéros improvisés sur la terrasse ensoleillée !

Cépage 100 % sauvignon pour ce vin blanc, Blaye-Côtes de Bordeaux, un vrai dès-lyres de rafraîchissement avec ses arômes de bourgeons de cassis et d'agrumes.

Description

Fraîcheur et bonne humeur pour moments rafraîchissants ; apéros, coquillages et crustacés !] Compagnon idéal des poissons et crustacés, mais aussi : [Asperges à la flamande](#), [asperges grillées](#), Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, salade périgourdine, magret de canard fumé en salade, gésiers de canard en salade, ...] **Mais aussi avec les fromages : Fromages de chèvre, fromages à pâte persillée**

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Bordeaux
- Nom du domaine: Château Bertinerie
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Blaye Côtes de Bordeaux
- Millésime: 2019
- Cépage(s): 100% Sauvignon
- Œil: Jaune clair avec des reflets verts
- Nez: Arômes de Bourgeons de cassis et agrumes
- Bouche: Minéralité et acidité pour une belle fraîcheur bien équilibrée en finesse.
- Servir à température: 10°
- Type de vinification: Vendange à la main, tri sélectif des baies saines.
- Elevage: Elevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.
- Terroir: Argilo-calcaire

Galerie photos

