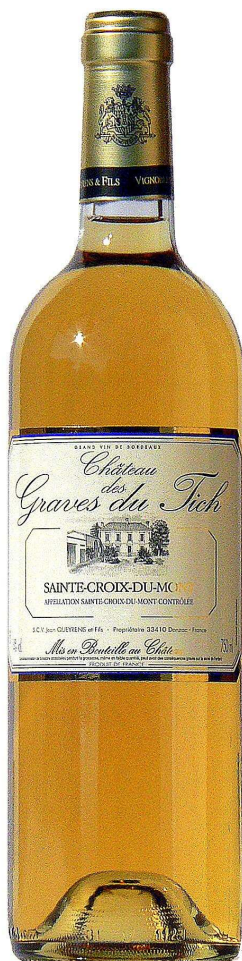


CHÂTEAU des GRAVES DU TICH

Sainte Croix du Mont
A.O.C



Vin blanc, 750ml
(white wine)

Cépages :
100% Sémillon

Origine :

Bordeaux.

Vin issu du Château des GRAVES DU TICH.

Le suivi du vignoble, la vinification et l'élevage sont effectués sur le domaine familial.

Origin :

Bordeaux.

Wine from Château des GRAVES DU TICH.

Grape production, wine-making and ageing take place on the family estate.

Caractères :

La récolte à surmaturité après développement du « Botrytis Cinerea » donne naissance à un vin aromatique, fruité, aux multiples saveurs de fruits confits.

L'élevage en fûts pendant 12 mois renforce complexité et rondeur en bouche qui apporte le côté plaisant de ce vin.

Special features.

The harvest is carried out at full ripeness after development of botrytis Cinerea, which creates an aromatic, fruity wine with various flavours of confit fruit.

The ageing in French oak barrels during 12 months reinforces the complexity and sensation of roundness in the mouth feel which brings a pleasant feature to the wine.

Servir :

Ce vin plaisir doit être servi frais, autour de 12°C, à loisir en apéritif ou pendant les repas sur foie gras, volailles et certains fromages typés.

Serve:

This wine is best served chilled around 12°C (55°F) as an aperitif or accompanied by foie gras, poultry or strong cheese.

Dégustation :

Belle robe limpide aux reflets dorés ;

Le nez offre des notes toastées d'abricots, d'agrumes et de pâte de coing

La bouche harmonieuse, fruitée, laissant part aux arômes déjà perçus au nez, présente une liqueur flatteuse, fraîche qui lui confère une grande persistance aromatique.

Tasting:

Beautiful brilliant appearance with a golden hue.

The nose offers toasted notes with apricots, citrus and quince fruit paste.

The wine is harmonious, fruity confirming the aromas on the nose, presents a flattering, bright wine with a long finish.