



Terre de Vignerons

VIGNERONS COOPÉRATEURS RÉCOLTANTS
DEPUIS 1935

LE COUP DE BAR



Entre-Deux-Mers Blanc

Cépages

Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon

Vinification et élevage

Elevage sur lies fines et en barriques pour une partie de la cuvée pendant 3 à 4 mois.

Accords

Accompagne vos apéritifs, vos poissons et fruits de mer.
Servir à 10°C.

Dégustation

Ce vin exprime des notes florales (fleurs blanches) avec un léger boisé. La bouche est ample et fraîche. Il est aussi gourmand avec des saveurs de fruits blancs et de fruits exotiques.

