



CH. LAMOTHE BARRAU

- Herkomst: Frankrijk Bordeaux Blanc Sec
- Bedruiving: 100% Sauvignon Blanc
- Vinificatie: moderne thermogeregelde vinificatie
- Neus: primaire fruit aroma's: vegetaal, citrusfruit, linde, appels met florale toets van witte bloesems
- Smaak: fruitig, aangenaam en fris -> heel evenwichtige wijn
- Afdronk: 4 sec
- Serveren bij: bij fruits de mer, vis (warm en koud), salades, koude schotels, pasta's, terrines, ...
-> makkelijk te combineren wijn
-> drinkt ook vlot zonder begeleiding van eten
- Serveren aan: 10° à 12°C
- Bewaartijd: jong te drinken, max 4 jaar
(kent weinig/geen verdere flesevolutie-geen vatlagereing gehad)

- > hartig fruitig & fris!
- > te combineren met tal van lichtere gerechten
- > kwaliteits-apero-wijn

WIT - 12,5°