



DOMAINE DU GRAND MAYNE



GRAND MAYNE

AOC Côtes de Duras

Fusion 2018

TERROIR

Croupe Argilo-Calcaire sur les hauteurs de l'Appellation Côtes de Duras

CÉPAGES

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes, avec tri sélectif. Pressurage direct. Fermentation en barriques. Respect de la fraîcheur et des arômes. Elevage 6 mois en barriques.

DÉGUSTATION

A la dégustation, ce vin est une véritable fusion entre une texture ample et une vive fraîcheur. Des arômes francs d'agrumes et de minéralité. Un vin majestueux, intense, élégant avec une finale sans fin !

GASTRONOMIE

Gambas au safran, poisson en sauce, sushis, risotto, foie gras, viande blanche (veau, poulet rôti...), fromages de chèvre, de brebis.

GARDE

De 3 à 10 ans ou plus

SARL GRAND MAYNE

47120 Villeneuve-de-Duras, France

Tel: 05 53 94 74 17

Email: domaine@grandmayne.net

Website: www.domaine-du-grand-mayne.com