



DOMAINE DU GRAND MAYNE



GRAND MAYNE

Moelleux

2017

TERROIR

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

CÉPAGES

Sémillon 35%
Sauvignon Blanc 30%
Chenin 20%
Chardonnay 10%
Muscadelle 5%

VINIFICATION

Vendanges manuelles, avec tries sélectives Sélection parcellaire. Fermentation longue en barriques. Elevage 18 mois en barriques

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée brillante. Nez aux notes de noix et fruits confits (abricots) portées par la fraîcheur des arômes de zestes d'agrumes. Un moelleux incroyablement riche et complexe avec assez d'acidité pour réveiller le palais.

GASTRONOMIE

Apéritif, foie gras aux figues, gambas poêlées, poulet rôti aux citrons confits, ris de veau ou médaillon de veau sauce aux morilles et au sauternes, fromages persillés, Tarte aux fruits, salade de fruits.

GARDE

De 5 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