



DOMAINE DU GRAND MAYNE



GRAND MAYNE

AOC Côtes de Duras

Réserve

Sauvignon Sémillon 2014

TERROIR

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

CÉPAGES

Sauvignon blanc 90%
Sémillon 10%

VINIFICATION

Vendanges nocturnes, avec tri sélectif. Pressurage direct. Fermentation longue en barriques. Respect de la fraîcheur et des arômes. Elevage 10 mois en barriques (1/4 neuves) sur lies fines avec batonnages modérés.

DÉGUSTATION

Un millésime marqué par un bel équilibre, beaucoup de fraîcheur, de rondeur et de notes d'agrumes qui s'associent formidablement avec les arômes floraux, comme le chèvrefeuille.

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