



DOMAINE DU GRAND MAYNE



GRAND MAYNE

AOC Côtes de Duras

Réserve

Sauvignon Sémillon 2015

TERROIR

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

CÉPAGES

Sauvignon blanc 95%
Sémillon 5%

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 des plus grands millésimes pour notre cuvée Réserve. Un purté aromatique alliant les notes minérales aux arômes d'agrumes. La touche florale vient nous enivrer. En bouche, l'équilibre est étonnant de fraîcheur et de longueur. Une sensation saline vient nous faire saliver en finale.

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