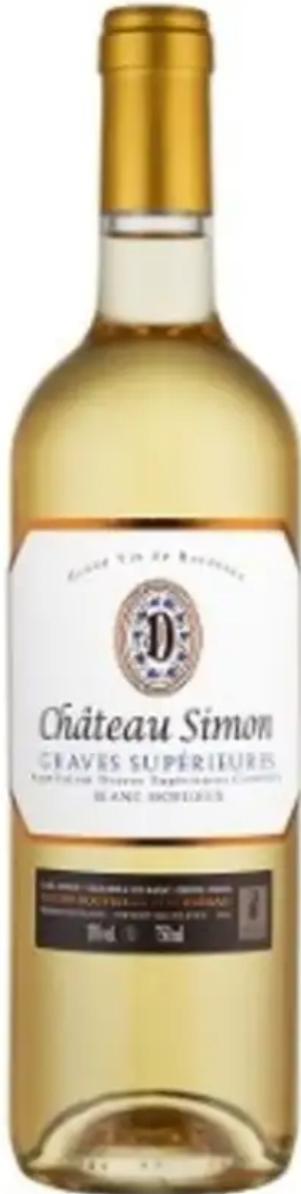


## GRAVES BLANC SUPÉRIEURES



Vitigno: 100% Sémillon

Vendemmia: Manuale con attenta cernita successiva.  
Vengono selezionati solo i grappoli molto maturi (botrytis cinereas).

Vinificazione e invecchiamento: I grappoli bottrizzati vengono pressati delicatamente. Dopo la decantazione statica a freddo, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere una piacevole freschezza e rivelare tutti i deliziosi aromi del Sémillon.

Note di degustazione:

Di colore dorato, sviluppa al naso un delicato bouquet di frutti bianchi freschi. Al palato si avvertono note di albicocca con un tocco di limone candito. Molto equilibrato tra note gourmet e freschezza.

Abbinamenti: perfetto per gli aperitivi, con i dolci al Roquefort. Si sposa benissimo con le carni bianche, i piatti speziati e il tradizionale foie gras.