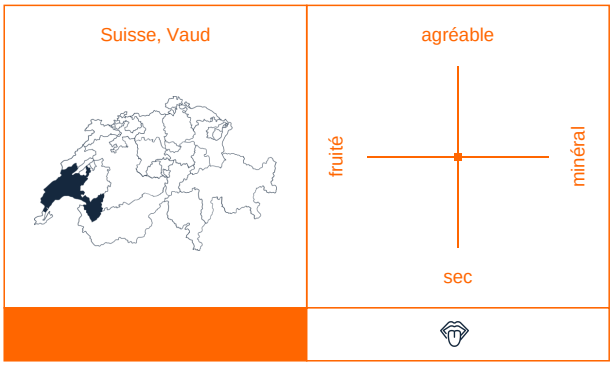
CHÂTEAU DE PERROY BLANC CUVÉE PRESTIGE GRAND CRU - LA CÔTE AOC CHÂTEAU DE PERROY AOC

CHÂTEAU DE PERROY | 2021



Le bouquet développe des arômes friands de fruits (poire, coing, pêche, melon) relevés par une touche de miel. A cela sajoutent des arômes floraux qui séduisent demblée. Le sol argileux du CHÂTEAU DE PERROY est à la base dun vin blanc typé, fruité et harmonieux, exprimant parfaitement le cépage et le terroir. Lharmonieux équilibre entre un corps riche et une structure soutenue produit une forte impression au palais ainsi quune finale dense. Le CHÂTEAU DE PERROY est un vin blanc au profil et au caractère très affirmés !

Chasselas

Maturité optimale: 1 - 4 Années

En cuve inox

poire, coing, pêche, melon, acacia, fleur de tilleul, miel

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, pâtés / terrines, assiette de fromages, poissons d'eau douce

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**

VDI MIGROS partner

doux

acide