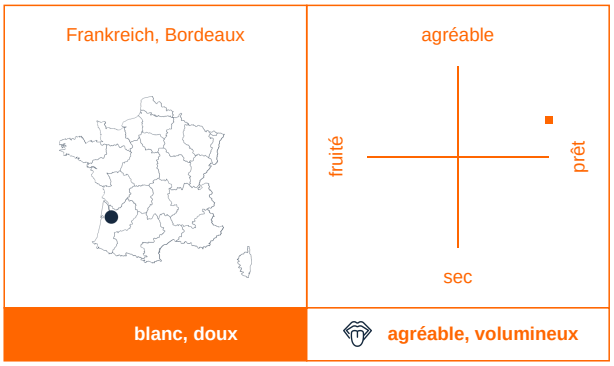
CHÂTEAU DU LEVANT DE CHÂTEAU LIOT VIN BLANC LIQUOREUX AOC CHÂTEAU DU LEVANT AOC

CHÂTEAU LIOT | 2023





Ce Château typique fut construit à la fin du 18ème siècle par les ancêtres du propriétaire actuel, Jean-Gérard David. Représentant de la cinquième génération, ce dernier préside à l'entretien du vignoble de 20h situé sur le Plateau argilo-calcaire du Haut Barsac, ainsi qu'à l'élaboration traditionnelle des vins. Le CHÂTEAU DU LEVANT, second vin de l'encore plus célèbre CHÂTEAU LIOT, se distingue par une palette aromatique intense, aux parfums de fruits mûrs et confits accompagnés de notes minérales et d'une pointe d'amertume. L'équilibre entre fruit et acidité qui s'exprime au palais et dans la finale ample et friande se révèle exemplaire pour cette catégorie de vins doux de Sauternes.

Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Pendant quelques mois en cuve inox et en barrique

minéral, fruits séchés

dessert, foie gras, fromages bleus

Température de dégustation: 9 jusqu'à 11 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

VOI MIGROS partner

léger lourd

doux acide