1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2014



Château Condom - Perceval

Flavones

Francia · Sud-Ouest

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2010
DENOMINACIÓN	Côtes de Duras
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Tranquilo
DOSIFICACIÓN	Ningún / Seco
VARIEDAD(ES)	Sémillon
CONSERVACIÓN	Vino de guarda que se debe controlar con frecuencia

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe dorée, qui met en valeur les magnifiques parfums de fruits blancs confits (poire, pomme) mariés à une touche d'anis et de gingembre. Le sémillon s'exprime : orangettes confites, noix de muscade. Subtil mélange entre fruits très mûrs (ananas) et épices. Plein et gourmand comme un panier de fruits. Finale saline qui peut s'associer à du sucré comme du salé. Accents d'acacia en finale. Pas de défaut, que du bonheur.

Catado el 04/11/2014

MARIDAJES PLATO

Queso azul Bleu d'Auvergne
Charlota de chocolate
Foie gras de pato mi-cuit

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

Flavones
24 AVENUE CARNOT
33200 BORDEAUX
Tel : 0033557083612