



Château Condom - Perceval



FICHA TÉCNICA

Añada: 2010
Categoría: 1
Color: Blanco
Denominación: Côtes de Duras
Varietal(es): Sémillon
Región: Sud-Ouest
País: Francia
Precio:

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.

MARIDAJES PLATO

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

PUNTOS DE VENTA

Flavones
24 AVENUE CARNOT
33200 BORDEAUX
Tel : 0033557083612