



Château Condom - Perceval



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2010
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Côtes de Duras
Cépage(s): Sémillon
Région: Sud-Ouest
Pays: France
Prix:

L'AVIS 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.

ACCORDS METS

Bleu d'Auvergne
Charlotte au chocolat
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

Flavones
24 AVENUE CARNOT
33200 BORDEAUX
Tel : 0033557083612