



Moutin La Gravère



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Entre-deux-Mers | Bordeaux



Cépages

Sauvignon (70%), Sémillon (25%), Muscadelle (5%)



Producteur

Marque AG Vins



Commentaire

L'aire d'appellation "Entre-deux-Mers" est à la fois vaste et riche, et regorge de villages au charme indéniable. L'essentiel du terroir repose sur un plateau argilo-calcaire où le Sauvignon règne en maître, conférant aux vins blancs secs un fruité singulier et une richesse aromatique certaine. L'expression "entre-deux-mers" remonte au Moyen Âge. Cette contrée attirait déjà les convoitises pour ses vins faciles et avenants. On y venait en nombre lors des comices agricoles pour y déguster ce divin nectar.



Dégustation

Un vin à la robe or pâle. C'est au nez que Moutin La Gravère s'exprime pleinement, il dévoile une palette aromatique gourmande qui laisse entrevoir des notes d'agrumes, de fleurs jaunes, de fruits exotiques. En bouche, il présente une belle attaque nerveuse prolongée par une sensation de fraîcheur désaltérante. C'est un Entre-deux-Mers fringant et suave d'une élégance toute girondine. Idéal pour l'apéritif et pour accompagner un poisson ou des fruits de mers. Servir autour de 10°C.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6