

VIGNOBLES *Benito*

CHÂTEAU GRAVEYRES ENTRE-DEUX-MERS



CEPAGE

50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle

SOL

Limono-argileux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.
Pressurage pneumatique, fermentation à 18°C.
Elevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Une délicate robe jaune pâle, cristalline, aux légers reflets verts éclatants.
- Nez : Tout aussi intense, s'exprime par des arômes de pamplemousse avec la fraîcheur du zest de citron vert, accompagné par des notes de fleurs blanches.
- Bouche : Une attaque en bouche vive, juteuse, aux arômes d'agrumes avec une note iodée. Une tension et une salinité qui s'achève sur une finale salivante.

Compagnon idéal pour l'apéritif ou avec des plats à base de poisson.

GRAPE VARIETY

50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle

SOIL

Clay and silt

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.
Slow pressing and fermentation at 18°C.
Ageing during 2-3 months on lees.

TASTING

- Colour : A delicate pale yellow, crystalline colour with slightly bright green reflects.
 - Nose : Intense nose with grapefruit aromas as well as some notes of lime zest and white flowers.
 - Mouth : The attack is sharp and juicy presenting citrus aromas with iodised notes.
- A balance and salinity that ends on a mouth-watering finish.

Perfect with aperitives or fish dishes.