

BODEGAS CHATEAU BORDENAVE

BASTOR-LAMONTAGNE



POSTRE

VISTA

Precioso dorado brillante

OLFATO

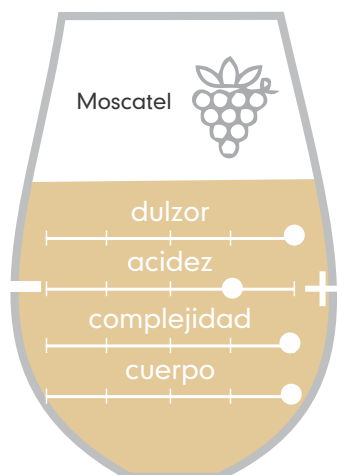
Aromas de fruta blanca y frutas exóticas (mango, piña)

GUSTO

En paladar tiene una hermosa fresca, seguida de una delicada redondez. Hay un buen equilibrio con aromas de cáscara de cítricos, mermelada y especias en el final (azafrán, jengibre...). Este vino tiene cuerpo y una agradable estructura

MARIDAJE

Puede disfrutarse con platillos a base de Pato y Pollo, Tagine de verduras especiado, Quesos añejos y postres a base de chocolate o frutas



Cepa

Sauvignon Gris
Semillón

Añada

2016

Región

Burdeos

Productor

Chateau
Bordenave

País

Francia

Servicio

10°C-12°C

% Alcohol

13.5%

