

Château La Levrette Grand Vins de Bordeaux 75 cl



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Château La Levrette

Agriculture biologique

Vins Blaye Côte de Bordeaux

75cl –

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.

Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : 100% Sauvignon blanc

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Le domaine est ancré dans un esprit familial fort, chacun à apporter ses compétences et son savoir-faire. Ce mélange de passion est à l'origine de l'authenticité de nos vins. Plus qu'un savoir-faire ce que nous défendons : c'est un art de vivre ! Nous voulons préserver la tradition bordelaise tout en sortant des sentiers battus en innovant tous les jours. Le domaine communique sur 3 mots : Passion, Qualité et Rigueur.

Conseils de dégustation

Robe jaune soutenue lumineuse, complexité aromatique sur des notes vanillés et fruités (kiwi, mangue), d'agrumes et de fruits jaunes et blancs (pamplemousse, pêche, fruits confits), rond et gras en attaque, plein en bouche, finale longue et fraîche. Température de service entre 11° et 13°.

Accords Mets et Vin :

En apéritif (se suffit à lui-même), tartare de saumon, poissons en sauce (St Pierre au beurre blanc), langouste grillée, noix de Saint Jacques poêlées, poulet aux girolles, foie gras, fromages (chèvre frais, brebis des Pyrénées).

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com