

MAISON GALHAUD Bordeaux Blanc

Carte d'identité

Commune	LADAUX
Cépages	70% Sauvignon, 30% Sémillon
Sol	Argilo-Calcaire
Vinification	Macération pelliculaire à basse température. Fermentation à température avoisinant 16 à 17° C pendant 10 jours afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse. Utilisation de levures aromatiques AL5.

Notes de dégustation

Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons.

