COQUILLAS BLANC

Pessac-Léognan Blanc

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
PROPRIÉTAIRE	Famille Thomassin
APPELLATION	Pessac-Léognan Blanc



ASSEMBLAGE

70% Sauvignon · 30% Sémillon

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Fermentation de 7 à 10 jours en barriques de deux à trois vins, à 20–25 °C maximum.

ÉLEVAGE

8 à 9 mois en barriques de deux à trois vins.

DÉGUSTATION

Abricot confit, litchi, fruits à chair blanche et miel. Bouche structurée où gras et fraîcheur s'accordent, finale minérale.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950