

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

VALET DE TRÈFLE

Disponible également en Magnum

LE MOT DU SOMMELIER

Vin puissant et onctueux avec d'agréables notes acidulées. Jolie robe jaune pâle aux reflets nacrés. Parfums floraux très variés, mais aussi des notes fruitées de pêches

et d'abricots mûrs. En bouche il présente une belle fraîcheur et beaucoup de gras.

Service 10-12°C

Millésime 2024 À boire dans les 18 mois



PALETTE AROMATIQUE





Pêche



Fleurs Blanches

CÉPAGES

50% Chardonnay 50% Viognier

TERROIR

Argilo-limoneux

PALETTISATION

19 cartons / plan 5 plans / palette 95 cartons soit 570 bouteilles

VINIFICATION

Vinification traditionnelle sous maîtrise de température

ÉLEVAGE

Cuve Inox

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera à merveille un turbo sauce blanche ou des noix de Saint-Jacques!