

## BLANC Chenin « Château Brédurière »

Paré d'une robe jaune clair aux reflets dorés, ce vin s'ouvre sur un bouquet de notes minérales et de fruits confits ou se mêlent le citron vert et la mangue.

Le deuxième nez laisse apparaître la délicatesse des notes de fleurs blanches et la fraîcheur des agrumes.

L'attaque est généreuse et gourmande avec des notes de fruits frais tels que la poire, l'abricot. Laisant place à la puissance d'un final sur des nuances grillées.

Ce vin structuré et puissant relèvera parfaitement des noix de Saint Jacques sur un beurre d'agrumes, mais aussi autour d'un plateau de fromages composé notamment de chèvre sec.

A servir entre 8 et 10°c.

D'une grande complexité ce vin saura vous séduire dès maintenant tout en vous surprenant dans quelques années.

Vinification : fermentation et élevage en cuve et barrique de 400 litres.