

# Château du Coureau

## Graves



Vitigno:	34% Sémillon - 33% Muscadelle – 33% Sauvignon Blanc
Terreno:	Sabbioso Ciottoloso
Esposizione:	Sud-Ovest
Vendemmia:	Meccanica
Pressatura:	Pneumatica lenta e a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Affinamento:	Barriques Rovere
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	8°-10°

Colore sostenuto e brillante con una bella limpidezza.

Al naso è fruttato, tendente agli agrumi, dove spiccano note di pompelmo e di pesca.

Al palato l'attacco è morbido, e porta una espressione aromatica rotonda e fruttata.

### Abbinamenti

Si può bere come aperitivo o per accompagnare frutti di mare, pesce o carni bianche.



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche  
di Vino