DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Cuvée Marine

Côtes de Gascogne IGP
Domaine de Ménard

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Côtes de Gascogne IGP.

Domaine : Domaine de Ménard.

Cépages : 20% Sauvignon Blanc, 20% Gros Manseng, 60% Colombard

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : Jaune pâle aux reflets verts, brillante.

Nez : Frais et expressif, mêlant agrumes, ananas et fruits à chair blanche, avec une touche florale légère.

Bouche : Attaque vive, marquée par des arômes de fruits exotiques tels que l'ananas et les agrumes, avec une finale fraîche et salivante.

Conclusion : Un blanc sec frais, gourmand et facile d'accès. Idéal pour un plaisir immédiat.

Service : à servir entre 8 et 10 °C, accompagné de fruits de mer, de poissons grillés, de ceviche, de sushi, de tataki ou de crustacés.

Teneur en alcool : 11%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90295 75 2024 **Prix membre :** 9.90

Prix catalogue : 11.00