



Cru Communal

Château-Thébaud 2015

Sec, confidentiel et généreux

La quintessence de notre terroir saura vous surprendre sur les fruits de mer et les poissons les plus fins, mais aussi sur une blanquette de veau ou un plateau de fromages.

Dégustation :

Œil : Belle robe Or pâle lumineuse

Nez : Nez d'ananas mûr

Bouche : La bouche, très profonde et puissante, est un panier de fruits exotiques d'une harmonieuse délicatesse. La finale minérale, alliée aux fruits, procure un réel plaisir persistant.
Le favori de notre gamme

Cépages : 100% Melon de Bourgogne

Température de dégustation : 8 à 10°C

Degré d'alcool : 12% vol.

Conservation Garde : 15/20 ans à compter de sa mise en bouteille en 2019.