

GRAND BATEAU

BORDEAUX A.O.C (Blanc)

L'Elite des Bordeaux !



PARTICULARITÉS :

Fruit d'une étroite collaboration entre la Maison Barrière et le Château Beychevelle, Grand Bateau est né dans les années 80. Le bateau ornant l'étiquette rappelle le mythique drakkar du prestigieux Château BEYCHEVELLE, société sœur de la Maison Barrière.

Élaboré par notre œnologue à partir des meilleurs lots sélectionnés dans nos propriétés partenaires, Grand Bateau incarne la noblesse des grands Bordeaux.

Philippe Blanc, Directeur du Château Beychevelle, nous apporte son précieux appui pour l'assemblage final de Grand Bateau.

Qualité impeccable et constante, style unique alliant dans une belle complexité, la beauté du fruit, et de douces notes vanillées, Grand Bateau est façonné pour plaire tant aux jeunes consommateurs qu'aux amateurs avertis.

CÉPAGES :

100% Sauvignon

VINIFICATION & ELEVAGE :

Grand Bateau fait l'objet d'une vinification soignée alliant savoir-faire traditionnel et techniques modernes. L'assemblage final qui marie des vins élevés en barrique de chêne, et d'autres plus classiquement, élevés en cuves, apporte au vin une sève et un parfum irrésistibles.

Le nez est délicat, distillant des arômes de vanille et de fruits exotiques. En bouche, le vin est plein et d'une remarquable minéralité. L'harmonie entre le fruit, l'acidité et les touches boisées est parfaite.

Idéal avec des fruits de mer, du poisson, une volaille... Excellent en apéritif. A boire frais mais non glacé (8 à 12°C).

Découvrez également *Grand Bateau Rouge* !