

SECRET DE GRAND BATEAU

BORDEAUX A.O.C (Blanc)

Le Secret dont on parle !



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, **Secret de Grand Bateau** propose une version concentrée de Grand Bateau.

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

Riche et gracieux, il offre toute la race d'un grand cru, une bouche sévère délicatement ciselée, dotée d'une belle fraîcheur, un bouquet au boisé complexe et subtil. Sa grande élégance séduit les amateurs de vins d'exception.

CÉPAGES :

100% Sauvignon

VINIFICATION & ELEVAGE :

Le Secret de Grand Bateau fait l'objet d'une vinification alliant savoir-faire traditionnel et techniques modernes. La fermentation suivie d'un élevage en barriques de chêne neuves durant 6 mois apporte au vin volume et saveurs gourmandes.

Eclatant, gorgé d'arômes d'agrumes et de fleurs blanches, suave et gracieux.

A déguster à l'apéritif seul ou accompagné d'un carpaccio de noix de saint Jacques... Délicieux sur des fruits de mer, un poisson grillé, une viande blanche. A boire frais mais non glacé (8 à 12°).

Découvrez également Secret de Grand Bateau Rouge !