



CHÂTEAU D'ARLAY - MACVIN BLANC

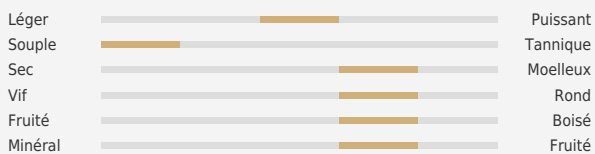
PRODUIT

Robe jaune-vert pâle, premier nez de marc frais, de raisin frais, puis de fruits blancs mûrs, de fruits confits.

Bouquet d'une grande complexité de fruits bien mûrs, de fruits secs (figue, pruneau, pomme, poire, angélique, mirabelle, raisins secs, crème d'amande, miel, aspérule, anis...).

Finale particulièrement longue et complexe pour un vin de liqueur, où les traces d'eau-de-vie s'estompent pour offrir le plaisir d'un vin liquoreux.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jura / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	17,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Savagnin

