



AOP MONBAZILLAC

CHATEAU COMBE DES BOIS

Blanc Doux



Cépages : 55% Sémillon, 35% Sauvignon, 10% Muscadelle

Sol : Sol de graves, (mélange de sable, gravier et limon)

Vinification & Élevage :

Vendanges manuelles avec au moins trois tris successifs, vinification traditionnelle.

Dégustation :

Vin de couleur or intense et brillant avec un nez marqué par des notes de miel de fleurs et une touche vanillée.

Bouche très volumineuse, grasse et suave, avec une belle longueur.