



# CHATEAU LAMOTHE

## BLANC

### CEPAGES

*Sémillon* : (40%) donne de la rondeur et du corps au vin.

*Sauvignon* : (40%) se développe dans les sols calcaires en donnant des vins élégants et aromatiques.

*Muscadelle* : (20%) cépage traditionnel du Bordelais devenu assez rare car très fragile, mais donnant de la finesse et du caractère.

### NOTES de DEGUSTATION

*Couleur* : doré avec des reflets verts.

*Bouquet* : arômes de fruits et de fleurs (aubépine, pamplemousse)

*Palais* : rond et frais, un peu perlant. Finale vive et longue.

*Servir entre 8 et 10°C en apéritif accompagné d'huîtres, de moules ou de poissons grillés. Durée de garde 2/3 ans.*