



SIGNATURES EN BORDEAUX

Appellation : Bordeaux Blanc

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : Sauvignon Blanc 90%
Sémillon 10%

Vinification : traditionnelle en cuves

Elevage : 6 mois en cuves inox thermorégulées

Dégustation

Robe jaune pâle brillante. Bouquet floral aux notes d'agrumes. Vin vif et direct, frais et savoureux.

Service : 6-8°

Accord mets : Délicieux en apéritif, avec du poisson, des crustacés et de la viande blanche.

Origine

Sélectionner les lots de nos meilleurs terroirs et réaliser des assemblages typiques de la région bordelaise. Ce vin est sélectionné pour vous par Schröder & Schÿler. Le vin est très plaisant, sec et frais il se déguste à tout moment. Signatures est une marque destinée à une clientèle jeune, avec un habillage moderne.

