

Côteaux de Saumur 2019

L'OR INFINI

« Récolté manuellement pour ne garder que les raisins issus de la pourriture noble, ses notes d'épices et de miel vous offrent un équilibre parfait en bouche. A déguster bien frais ! »

Un potentiel de garde supérieur à **10 ans.**

Servir entre **8 et 9°C.**

100% Chenin

FRUITE	
ACIDITE	
SUCROSITE	
BOISE	
FRAICHEUR	

