



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU GANDOY PERRINAT

Bordeaux Blanc Sec

ORIGINE - TERROIR

Château Gandoy Perrinat était à l'origine une modeste propriété d'une vingtaine d'hectares. Aujourd'hui totalement rénové et doté d'un chai aux équipements modernes, le château couvre à ce jour une superficie de plus de cent hectares sur un terroir argilo-calcaire.

CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée
Tailles manuelles

VINIFICATION

Macération pelliculaire
Fermentation à basse température en cuves inox thermorégulées

CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

DÉGUSTATION

Agrumes, fleurs blanches et minéralité : un bouquet plein de délicatesse ouvre la dégustation. À une attaque tonique succède un palais rond, généreux et plein, sur des notes de miel et de noisette. Un bel ensemble harmonieux.

ACCORDS METS & VINS

Il fait merveille avec les fruits de mer, huîtres, coquillages crus, crevettes, les poissons grillés ou en papillote et accompagne avec délicatesse les feuilletés, le saumon fumé, les crudités et salades faiblement vinaigrées. Les fromages de chèvre affinés ou frais, Comté, Saint-Félicien le préféreront à tout autre vin.
Servir entre 10°C et 12°C.

RÉCOMPENSES

2017 : Médaille de Bronze - Concours de Paris 2018
2016 : Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2017
Médaille d'Argent - Concours de Paris 2017



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - www.maisonlestar.com