



CHÂTEAU DUDON BLANC



ASSEMBLAGE

66 % Sémillon
34 % Sauvignon



GARDE

POTENTIEL DE GARDE
AGING POTENTIAL

3 ans / years



T° DE SERVICE

SERVING TEMPERATURE

8° - 10°

DÉGUSTATION / TASTING

Une couleur jaune pâle, un nez aromatique fin avec des notes de pamplemousse et de pêche blanche, une bouche fruitée et un final frais, voici les caractéristiques de ce vin blanc, que l'on peut particulièrement apprécier, avec par exemple une entrée légère à base de fruits de mer, ou encore une terrine de poisson...

A light yellow color, a fine aromatic nose with notes of grapefruit and white peach, a fruity mouth and a fresh final, here is the characteristics of this white wine, that we can particularly appreciate, with for example a fruit-based light sea entrance, or another fish terrine ...

CONCEPTION

La proportion dominante de Sémillon donne au Château Dudon Blanc **un potentiel de garde inhabituel** aux vins blancs de Bordeaux.

La vinification se fait de manière traditionnelle, avec une thermorégulation moderne qui permet une stabulation dans les conditions optimum.

The dominant proportion of Semillon gives to the Château Dudon Blanc an unusual aging potential in white wines of Bordeaux.

The wine-making is made in a traditional way with a modern temperature-controlled tanks, allowing of a stalling in the optimum conditions.



0,75 L

1,5 L

3 L

