



00101160

Clarence Dillon Wines - Clarendelle Blanc
750 ml 12 /c

Procedencia: AOC Bordeaux - Francia

Variedades: Semillon 69%, Sauvignon Blanc 19% y
Muscadelle 12%.

Crianza: Acero Inoxidable.

Nariz: aromática. Propone recuerdos a frutas tropicales como melocotones y albaricoques acompañado de toques cítricos de toronja.

Boca: encantadora entrada. Un sabroso frescor invade el paladar, acompañado con sabores a frutas cítricas y tropicales. Cuerpo medio, armonioso, cremoso y muy exquisito. Marcado y placentero final.

Maridajes opcionales entre otros: Ensaladas, embutidos, antipastos, pescados, mariscos, pastas, arroces, quesos frescos y postres a base de cítricos o con un punto de dulzor medio.