

CHATEAU DE PRESSAC DAIGNAC



Informations Techniques

Cépages: 40% Sauvignon Blanc
25% Sémillon
35% Muscadelle

Terroir:

Argilo-calcaire.

Vinification:

Pressurage pneumatique doux et lent, une fermentation à basse température.

Elevage:

Sur lies fines.



6.50€

Marie-Espérance GRISLAIN
33420 DAIGNAC
Tel: 06 31 81 60 99

entre2mers
Grand Vin Blanc par Nature