



CHÂTEAU  
MOULIN DE PEYRONIN  
AOC BORDEAUX BLANC 2023

PALETTE AROMATIQUE



40% SAUVIGNON BLANC



5% SAUVIGNON GRIS



55% SEMILLON



COMMENTAIRE DE  
DÉGUSTATION

Son équilibre sucrosité acidité lui confère un dynamisme ainsi qu'une fin de bouche douce et séduisante. La palette aromatique de ces cépages se chargera de rafraichir votre nez et votre palais avec ses notes d'agrumes.

ACIDITÉ | SON DYNAMISME



SUCROSITÉ | SA DOUCEUR PERÇUE



FRUITE | SON AROMATIQUE



GOURMANDISE | SA DOUCEUR



FRACHIEUR ●●●●● ALCOOL ●●●●● 13,5 % VOL

CERTIFICATIONS



SERVICE : 11°C



2 ANS DE GARDE

ACCORDS METS ET VINS

