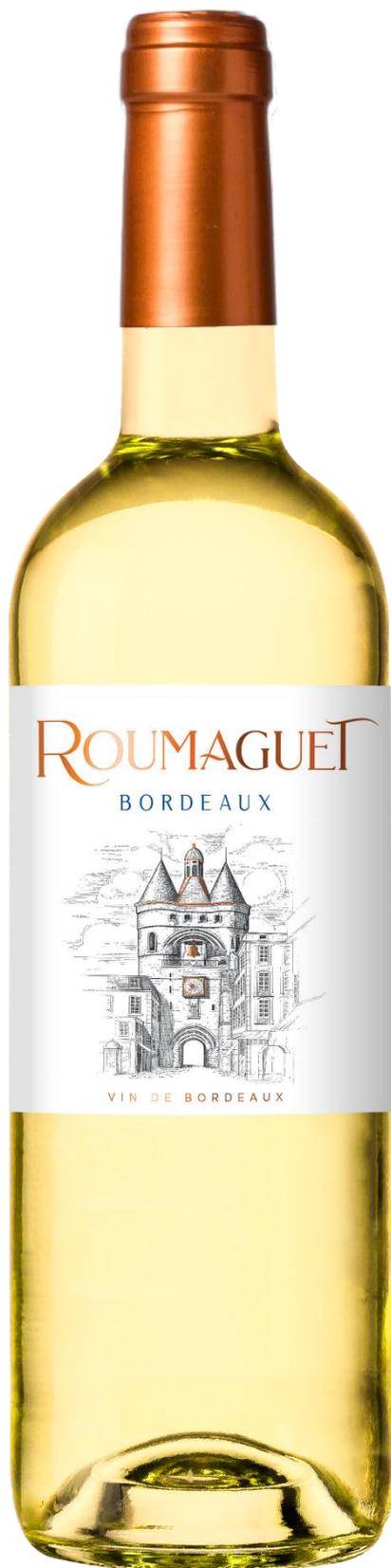




MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

MARQUES



ROUMAGUET

Bordeaux Blanc Moelleux

ORIGINE - TERROIR

Fruit d'une rigoureuse sélection par nos œnologues, Roumaguet rend hommage à la noblesse des terroirs bordelais.

L'appellation Bordeaux couvre une superficie de plus de 40 000 hectares, soit l'intégralité du vignoble bordelais. La richesse des terroirs et la proximité de l'océan Atlantique font se réunir les conditions idéales pour la production de grands vins.

VINIFICATION

Récolte à parfaite maturité
Vinification traditionnelle en cuves inox
Elevage en cuves

CÉPAGES

100% Semillion

DÉGUSTATION

Roumaguet Bordeaux Blanc Moelleux dévoile une belle robe jaune brillante et un nez fruité, aux notes d'agrumes et de fruits jaunes. En bouche il révèle de délicieuses notes de fruits exotiques et un bel équilibre entre sucrosité et acidité. La finale, fruitée, s'étire sur une agréable fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Roumaguet se dégustera à l'apéritif ou en accompagnement de noix de Saint-Jacques, d'un homard, de fromages de chèvre ou à pâte persillée, mais aussi sur des desserts au chocolat ou des canelés de Bordeaux.
Servir entre 10° et 12°C.

MAISON LE STAR

2, Lieu-dit Cazeau ~ CS 90012 ~ 33540 Gornac ~ France

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