



# Château Suau

## Bordeaux Blanc 2016

AOP BORDEAUX BLANC

VIF

AÉRIEN

FRUITÉ

FRAIS

**ACCORD PARFAIT**Bar en croûte de sel  
beurre blanc**SERVICE :** 10°  
**CARAFAGE :** non**L'avis de Jean-Michel Deluc**

**Un des meilleurs rapports qualité prix en bordelais!** Pour moi, Suau, c'est le souvenir d'un Cadillac doux superbe. Mais lorsque

j'ai dégusté la version en « sec » du vin, j'ai adoré tout autant. Il est vrai que les Premières-Côtes-de-Bordeaux, aujourd'hui Cadillac, sur la rive droite de la Garonne, nous offre parmi les meilleurs rapports qualité/prix sur Bordeaux actuellement. Pas de réelle surprise, non, mais un vin fruité et mielleux, frais et avenant. Que demander de mieux pour un vin qui, de l'apéritif au fromage de chèvre en passant par des poissons fins, trouvera sa place, incontestablement ?

**Château Suau**

Suau, c'est une belle propriété d'un seul tenant de 70 ha sur les hauteurs des Côtes-de-Bordeaux regardant la Garonne (Suau veut dire « au bord des eaux »), et une équipe enthousiaste. Franck Nogueiz, le directeur d'exploitation, conduit d'une main de maître une viticulture biologique qui respecte le raisin, la terre et le vin!



**Bordeaux**  
33550 Capian



## Côté fourchette À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes blanches grillées ou en sauce  
crémée à l'estragon



### POISSONS

Poissons fins marinés, grillés, frits ou vapeur



### LÉGUMES

Gratin de courgettes



### FROMAGES

Valençay, Pélardon

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



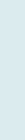
FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



## Détails



### CÉPAGE(S)

Sauvignon, sémillon,  
muscadelle



### CULTURE

Biologique



### À DÉGUSTER AVANT

2024



### ALCOOL

13%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Vin à la robe or pâle et aux reflets verts, avec une belle  
brillance qui nous parle de fraîcheur et de vivacité.



### NEZ

Au nez, les arômes du sauvignon dominant, fruits  
blancs, agrumes, menthe blanche, fleurs blanches  
et très bonbon anglais à l'aération.



### BOUCHE

Même chose en bouche avec une trame fruitée  
aux saveurs de mirabelles et d'agrumes qui offrent  
un contraste étonnant et flatteur.

## Note du caviste de la maison

**Ce vin vous a plu?** Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus  
sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **8,50€**

PRIX CONSTATÉ **10,50€**

€ Prix imbattable  
pour les abonnés

🚚 Livraison offerte  
à partir de 150€

📦 5€ de frais de port  
par tranche de 6

🕒 4 à 8 jours  
de livraison