

Kressmann

GRANDE RÉSERVE

l'Art d'assembler les talents

GRAVES -



l'Art de la sélection : une incroyable palette de choix



La qualité de Kressmann Grande Réserve tient son secret dans la sélection la plus poussée parmi une large palette de possibles :

- Une appellation : Graves
- · Des cépages :



Sémillon



Sauvignon Blanc

- Des terroirs de qualité : terrasses de galets et graviers, dont la formation est étroitement liée à la naissance du fleuve Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire.
- Des vignerons de talents : une relation étroite et durable initiée dès 1871.

l'Art de l'assemblage : l'harmonie de talents multiples



Tel un chef d'orchestre, notre oenologue est amené à diriger de multiples talents, pour vous offrir un Bordeaux d'une grande harmonie où le fruit est valorisé avec beaucoup d'élégance et de souplesse.

• Le cercle des dégustateurs : des centaines d'essais sont souvent nécessaires avant de parvenir à la sélection finale. Au moins 3 palais différents unissent leurs commentaires au service de la création d'un vin parfaitement harmonieux. Et à chaque millésime, une

nouvelle partition est à recomposer tout en s'inscrivant dans une continuité de style.

• Les artisans du chai : difficile de créer sans instruments de qualité. Les artisans du chai évoluent dans un environnement technique toujours optimisé. De l'assemblage des différents lots à la mise en bouteille, ils veillent au bon respect de la partition sous l'oeil attentif du maître de chai.

l'Art de la dégustation : le partage des émotions

Un Graves Blanc d'un rapport qualité/prix exemplaire : le partage d'un voyage gustatif, qui stimulera vos sens et vos émotions.



KRESSMANN GRANDE RÉSERVE

GRAVES

KRESSMANN

Celle Benterlle parte le Nº 080031

- À l'œil : jaune vert.
- En bouche : des notes florales et fruitées ainsi qu'un gras naturel qui n'exclut pas la fraîcheur.





Frais Gras

Moelleux Vif

Accessible Complexe

• À partager en toute convivialité sur : apéritif, tarte de légumes, risotto aux fruits de mer, paëlla, pâtes, poissons, crustacés, volaille, viande blanche, fromage de chèvre.