



KRESSMANN GRANDE RÉSERVE

l'Art d'assembler les talents

ENTRE-DEUX-MERS



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** : Entre-Deux-Mers
- **Des cépages** :



Savignon Blanc



Sémillon



Muscadelle

- **Des terroirs de qualité** : la région qui doit son nom à sa situation entre les deux fleuves, la Garonne au Sud et la Dordogne au Nord. Des sols à prédominance argileuse, exposés sur des coteaux.
- **Des vigneron 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 Entre-deux-Mers d'un rapport qualité/prix exemplaire : le partage d'un voyage gustatif, qui stimulera vos sens et vos émotions.



- **À l'œil** : jaune vert.



- **En bouche** : un vin élégant aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, avec une agréable sensation de fraîcheur en finale.



Frais	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Gras
Moelleux	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Vif
Accessible	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Complexe

- **À partager en toute convivialité sur** : apéritif, salade sucrée/salée, plateau de fruits de mer et crustacés, volaille, viande blanche, fromage de chèvre, fruits frais.