

# DRINKS.

## Smith & Smith Entre deux Mères AOC Entre-Deux-Mers 2023 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7022423
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordelais
Embouteilleur	Smith and Smith Ltd., Grubenstrasse 27, 8045 Zurich, Suisse
Marque	Smith & Smith
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	souple, équilibré, âpre et frais avec un goût de fruit doux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 70% de Sauvignon Blanc, 20% de Sémillon, 5% de Colombard et 5% de Muscadelle
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



---

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer

---

## Description

La région viticole de l'Entre-deux-Mers occupe plus d'un quart de la région viticole de Bordeaux, mondialement connue. Elle est située entre les deux fleuves Garonne et Dordogne, qui se jettent dans l'Atlantique plus au nord-est. La pression exercée par les marées à l'intérieur des terres, qui se fait sentir dans les rivières, donne son nom à la région ("entre deux marées"). Le sol majoritairement argileux et graveleux et le climat atlantique avec des étés chauds offrent de bonnes conditions pour la culture de cépages blancs comme le Sauvignon Blanc, le Sémillon et la Muscadelle. Le vin blanc, qui est produit dans la région à la demande du négociant en vins suisse Smith & Smith, est issu d'un pressurage doux des baies égrappées, suivi d'une fermentation en cuve d'acier et d'un élevage de six mois sur lies fines. Le vin s'harmonise bien avec les plats de poisson, les coquillages ainsi que les fromages de chèvre.