

---

*Château Dulas La Gravière A.C.*  
*Entre-Deux-Mers - Blanc*  
*Vignobles Therese*

Im Herzen der Bordeaux-Region hätte L'Entre-deux-Mers genauso gut als Entre-deux-mers bezeichnet werden können. Die Region liegt zwischen der Garonne im Süden und der Dordogne im Norden, zwei Flüssen unter ozeanischem Einfluss. Die beiden Flüsse haben im Laufe der Jahrhunderte Sand-, Kies- und Ton-Schichten hinterlassen, die sich mit den älteren Kalksteinfelsen kreuzen und eine unnachahmliche Vielfalt an Terroirs bieten.

Im Jahre 1920 ließ sich Arsène Bastard, ein Bauer aus der Charentes, in der Region Entre-deux-Mers an einem Ort namens Nardica nieder, einem Weingut, wo er seine Tätigkeit als Viehzüchter fortsetzte. Auf 5 ha wurden dort weiße Reben gepflanzt. Er baute dort einen Weinkeller, der die Produktion von Weinen ermöglichte, die in großen Mengen an Bordeaux-Kaufleute verkauft wurden. Heute wird das Weingut in 4. Generation von Nicolas Therese geführt. Die Leidenschaft setzt sich innerhalb der Familie Therese fort.

Anbaugebiet:	Bordeaux/Frankreich
Rebsorten:	50 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon, 15 % Sauvignon Gris, 5 % Muscadelle
Bodenart:	kalkhaltiger Ton
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	< 2 g/l
Säure:	3,25 ‰
Serviertemperatur:	12 - 14 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfit
EAN-Code Flasche:	3 263 070 056 347



Art. 23527

**Charakteristik:** klassisch aus den drei weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Sémillon und Sauvignon Gris gekeltert und mit etwas Muscadelle verfeinert. Sauvignon sorgt für die hervorragenden Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren, Holunderblüten und Stachelbeeren. Sémillon steuert Saftigkeit und Schmelz bei. Sauvignon Gris sorgt für den herrlichen Abgang.

**Passend zu:** Nudelgerichte, Rindfleisch, würziger Käse