



Blanche au Citron

Un produit jeune et dynamique

Le Château de Bordeneuve propose un assemblage unique, élaboré à partir d'une recette exclusive, la Blanche au Citron allie la finesse et la pureté de l'Armagnac blanc du domaine aux parfums subtils et rafraîchissants de citrons verts délicatement sélectionnés.

La Blanche au Citron se consomme :

- En **apéritif**, pure et glacée pour une explosion aromatique en bouche, ou alors sur glace pour des sensations plus sages.
- En **cocktails** : la force des arômes permet la préparation de cocktails qualitatifs et inédits.
- En **digestif**, pure dans un verre ballon à température ambiante.
- En **cuisine** : elle agrmente de nombreux desserts, en particulier les salades de fruits et rehausse les sorbets.

La Blanche au Citron est présentée dans une bouteille originale à fond épais, aux lignes épurées. Un bouchon à vis rend son utilisation adaptée à une consommation jeune et moderne.



Présentation

Bouteille de 70 cl – Bouchon à vis – 40 % vol.

Notes de dégustation

Robe cristalline, brillante, limpide.

Nez puissant et généreux, où se marient subtilement les arômes de citron et de pamplemousse confits associé à des notes d'amandes, légèrement poivré.

En bouche, l'attaque est riche et puissante. L'ensemble est dominé par l'élégance et une insaisissable sensation de fraîcheur.



Vous pouvez conserver votre bouteille au congélateur.