

Les Brumes de La Tour Blanche

2020



Le Domaine

Château La Tour Blanche

Commune : Sauternes

Terroir : Graves sur sous-sol argilo-calcaire

Age du vignoble : 15 à 20 ans.

Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale)

Le Vignoble

Région : Sauternes, Bordeaux, France.

Cépage : 55% Sémillon, 35% Sauvignon, 10% Muscadelle

Au Chai

Récolte : vendanges manuelles - 2 tries.

Vinification :

- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées.
- Macération post-fermentaire courte (environ 1 semaine).

Élevage :

- Élevage de 6 mois en cuves inox pour préserver la fraîcheur du fruit et sa gourmandise.

Caractéristique :

- Alcool : 13,5 % vol
- 85 g/l de sucres résiduels
- production annuelle : 15 500 bouteilles

Dans Le Verre

Dégustation

La robe est d'un beau jaune paille aux reflets légèrement dorés. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche toute en légèreté allie douceur et fraîcheur avec des notes de pomelo et bergamote.

Accords Mets et vins :

- Apéritif
- Foie gras
- crustacés
- poisson noble à la crème

Conseil de dégustation

Température de service : 10° C

