



LES CHARMILLES DE LA TOUR BLANCHE

Dans ce second vin du Château La Tour Blanche se retrouve tout le savoir-faire de son aîné. D'un style plus aérien, il présente une palette aromatique large et variée, ainsi qu'un bel équilibre grâce à beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

APPELLATION :

Sauternes

TERROIR :

Graves sur sous-sol argilo-calcaire

VENDANGES :

Manuelles par tries successives (4 à 6 en moyenne) de raisins concentrés par la pourriture noble.

CÉPAGES :

Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

VINIFICATION :

Fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées.
Mise en bouteille au château.

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :

13 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE :

10 à 12 ans

ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, foie gras, crustacés, poissons nobles à la crème, viandes blanches, cuisines exotiques, fromages persillés, desserts fruités...



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE - 1^{ER} CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES
33210 BOMMES (FRANCE)

TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73 - TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78

EMAIL : TOUR-BLANCHE@TOUR-BLANCHE.COM - WEB : WWW.TOUR-BLANCHE.COM