

LES CHARMILLES DE LA TOUR BLANCHE - Sauternes - 2ND VIN Blanc Liqueureux - 2019

Vignoble

- Sol : Graves sur sous-sol argilo-calcaire
- Densité : 6500

Vendanges

- Type de récolte : manuelle

Vinification

- Vinification : cuves inox
- Élevage : 16 mois
- Assemblage : 80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle

Dégustation

- Oeil : jaune or
- Nez : bouquet puissant, zeste d'agrumes, une touche épicée.
- Bouche : zeste d'agrumes, une touche épicée.
- Caractéristiques du Millésime : 2018, dont le potentiel est extraordinaire, vient compléter de très belle manière les millésimes précédents et se démarque par sa fraîcheur et son équilibre. Une importante pluviométrie entre janvier et juin a pourtant rendu le début de campagne difficile. Mais une exceptionnelle période de sécheresse entre mi-juin et mi-septembre a permis à la vigne de réaliser son cycle végétatif dans de meilleures conditions. En effet, nos terroirs argileux ont accumulé l'humidité pour en tirer tous les bénéfices et faciliter la maturité de nos raisins. Ainsi début septembre de très beaux raisins dorés attendaient l'arrivée de la pourriture noble. 2016 signe donc un très joli millésime, équilibré, avec une belle tension.
- Durée de garde : 15 ans

Gastronomie

- Température : 10 °C
- Délicieux avec : Apéritif, fromages à pâtes bleues, risotto aux asperges vertes et St Jacques

Produit par : Château La Tour Blanche

Exploitation de l'EPL : Bordeaux Gironde

