



## 2023 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

De l'Entre-deux-Mers, région à vin blanc

### Description:

L'Entre-Deux-Mers est la plus grande région du Bordelais et cependant la moins connue. A une altitude de 5 à 140 m, les terroirs extraordinaires reconnaissables à leurs carrières calcaires, dominent les collines construites au XVIIIe siècle pour permettre l'extension de la ville de Bordeaux.

### Note de dégustation:

Jaune clair. Bouquet tonique aux parfums de fleurs de sureau et de groseilles à maquereau. La fraîcheur du Sauvignon Blanc marque la bouche avec des notes de pamplemousse rose, de poivron vert et de mélisse, finale suave au fondant légèrement minéral. Parfait à l'apéro !

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bordeaux

### Sous-région:

Entre-Deux- Mers

### Producteur:

Despagne

### Notation(s):

Score 17.5/20

### Elevage:

4 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2027

### Cépage(s):

70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

### Référence:

0496123

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Tour de Mirambeau

Blanc

Cuvée Basaline

Entre-deux-Mers AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés