



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

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