



## 2023 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

Da Entre-deux-Mers, una regione di vini bianchi

### Descrizione del vino:

L'Entre-Deux-Mers è la regione più estesa dell'area di Bordeaux, eppure la meno conosciuta. Ad un'altitudine compresa tra i 5 e i 140 metri, gli straordinari terroir, riconoscibili per le loro cave di calcare, dominano le colline costruite nel XVIII secolo per permettere alla città di Bordeaux di espandersi.

### Nota di degustazione:

(st) Giallo pallido. Stimolante bouquet di fiori di sambuco e uva spina matura. Al palato, freschezza accattivante e inconfondibile del Sauvignon, con note di pompelmo rosa, pepe verde e melissa, sapore delicato e leggermente minerale sul finale succoso.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per piatti a base di asparagi, terrine di pesce e aragosta, crostacei e olive. È delizioso anche come aperitivo, con fromage frais e formaggio di capra.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Entre-Deux- Mers
<b>Produttore:</b>	Despagne
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Numero di articolo:</b>	0496123

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Tour de Mirambeau

Blanc  
Cuvée Basaline  
Entre-deux-Mers AOP

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi