



## DUO DE LA TOUR BLANCHE

*Duo de La Tour Blanche, dont le nom s'explique par l'assemblage harmonieux de deux des trois cépages sauternais, le Sémillon et le Sauvignon blanc, est un vin blanc sec à la fois charnu et plein de finesse, au boisé maîtrisé, offrant un caractère très aromatique ainsi qu'une belle minéralité. Une expression différente d'un grand terroir de Sauternes...*

**APPELLATION :**

Bordeaux blanc sec

**TERROIR :**

Graves sur sous-sol argilo-calcaire

**VENDANGES :**

Manuelles

**CÉPAGES :**

Sémillon (65%), Sauvignon blanc (35%)

**VINIFICATION :**

Fermentation et élevage en barriques d'un vin du Château La Tour Blanche pour le Sémillon, et en cuves inox thermorégulées pour le Sauvignon blanc. Assemblage au bout de 6 à 8 mois. Mise en bouteille au château.

**PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :**

5 000 bouteilles

**POTENTIEL DE GARDE :**

5 à 6 ans

**ACCORDS METS ET VINS :**

Crustacés, poissons nobles...



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE - 1<sup>ER</sup> 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