



BRUMES DE LA TOUR BLANCHE

Ce vin est issu d'une sélection de jus moins concentrés. Frais et léger comme les brumes du sauternais, il se caractérise par une belle structure à la sucrosité modérée, une grande pureté aromatique et une vivacité très agréable, qui en font un vin tout en équilibre et en fruité, idéal à l'apéritif, à apprécier bien frais et sans attendre.

APPELLATION :

Sauternes

TERROIR :

Graves sur sous-sol argilo-calcaire

VENDANGES :

Manuelles par tries successives (3 à 4 en moyenne) de raisins concentrés par la pourriture noble.

CÉPAGES :

Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

VINIFICATION :

Fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées.
Mise en bouteille au château.

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :

15 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE :

A boire dans les cinq ans

ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, foie gras, crustacés, poissons nobles à la crème, viandes blanches, cuisines exotiques, fromages persillés, desserts fruités...



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE - 1^{ER} 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