



Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Entre

Produzent: Cuvée Basaline

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0496122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tour de Mirambeau

Blanc
Cuvée Basaline

Herkunft:	France
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés