



2019 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

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):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	80% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon, 3% Muscadelle
Référence:	0496119

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):
Cépage(s): 80% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon, 3%
Muscadelle
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés