



## 2019 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

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

**Description:**

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.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Entre-Deux- Mers
<b>Producteur:</b>	Despaigne
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	80% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon, 3% Muscadelle
<b>Référence:</b>	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