# 2022 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

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Bordeaux |
| **Sous-région:** | Entre-Deux- Mers |
| **Producteur:** | Despagne |
| **Notation(s):** | Score 17/20 |
| **Elevage:** | 6 Mois en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 12.5 % |
| **Cépage(s):** | 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon |
| **Référence:** | 0496122 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# 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):** | Score 17/20 |
| **Cépage(s):** | 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 6 Mois en Cuve inox |
| **Vol. alcool:** | 12.5 % |
| **Service:** | Frais, entre 8 et 10 degrés |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch