



Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

Da Entre-deux-Mers, una regione di vini bianchi

Beschreibung:

L'Entre-Deux-Mers è la regione più estesa dell'area di Bordeaux, eppure la meno conosciuta. Ad un'altitudine compresa tra i 5 e i 140 metri, gli straordinari terroir riconoscibili per le loro cave di calcare, dominano le colline costruite nel XVIII secolo per permettere alla città di Bordeaux di espandersi.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro. Un bouquet tonificante con sentori di fiori di sambuco e uva spina. La freschezza del Sauvignon Blanc segna il palato con note di pompelmo rosa, pepe verde e melissa, un finale morbido con una fusione leggermente minerale. Perfetto come aperitivo!

Ideale con:

Consigliamo questo vino per piatti a base di asparagi, terrine di pesce e aragosta, crostacei e olive. È delizioso anche come aperitivo, con fromage frais e formaggio di capra.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Entre

Produzent: Cuvée Basaline

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0496122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tour de Mirambeau

Blanc
Cuvée Basaline

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi