BLAYE CÔTES DE BORDEAUX BLANC 2019 CH. DES TOURTES " CUVÉE CLASSIQUE "

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive droite
Cépage(s) :	80% sauvignon blanc, 20% sémillon



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle et cristalline. Le nez est intense et évoque les agrumes tels le pamplemousse et le zeste de mandarine. Après aération, apparaissent de fines notes de buis, d'accacia et de pêche blanche). La bouche est vive mais possède une jolie matière et une intensité de fruits impressionnante. On croque dans les agrumes et les fruits exotiques. Finale longue, gourmande et fruitée,

Température de service :	7 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Apéritif et entrée légère : coquillages et crustacés (langoustines aux agrumes) préparations légères de poissons (carpaccio de daurade aux herbes, tartare de saumon).

Commentaires du sommelier :

Blaye, sa citadelle, ses vignobles et ses vins à découvrir absolument. L'appellation offre de très belle surprise, autant en blanc qu'en rouge.

Puissance