AOC Sauternes

Cuvée Brumes de la Tour Blanche 2016

Château La Tour Blanche

Présentation du vin

Le Millésime 2016 signe de très jolies cuvées, équilibré, avec une belle tension, mêlant la richesse du 2015 et la fraicheur du 2014.

Vendanges

Récoltes du 26 septembre au 28 octobre.

Assemblage

83% Sémillon, 14% Sauvignon, 3% Muscadelle.

Vinification

4 tries.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	14,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins

Par le vigneron

Température conseillée
10° à 12° C

Apparence

La robe or du millésime 2016 rappelle l'éclat des journées estivales et de l'arrière saison qui a suivi.

Nez

Le nez s'ouvre sur des notes discrètes de pain grillé et de fruits à coque. A l'agitation, il devient plus complexe avec des notes fraiches d'agrumes et de fruits jaunes.

Bouche

La bouche se révèle généreuse en attaque et évolue sur des notes délicates et gourmandes d'abricots secs mêlés aux agrumes (citron confit, mandarine). Cette fraicheur donne du relief au vin et allonge sa persistance aromatique pour finir sur des notes d'épices douces (cannelle).