



CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE CLASSIQUE BLANC

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	7 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	15 ans et plus
Cépages	80 % Sauvignon, 20 % Sémillon
Rendement	55 hl/ha
Production	50 000 bouteilles
Élaboration	Pressurage vendange entière. Stabulation à 8°C pendant 4 jours. Fermentation de 12 jours en cuve acier inoxydable. Température contrôlée (18°C). Élevage sur lie de 6 mois en cuve inox.
Dégustation	Robe jaune clair avec des reflets verts. Nez plaisant, très aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Au palais, bonne structure : nerveuse et grasse à la fois.
Accord mets/vins	Apéritif. Entrées crues, carpaccio de saumon ou de Saint-Jacques, fruits de mer, huîtres. Tous les poissons grillés, cuits au four ou à la vapeur. Excellent.