

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Sixtine Blanc 2022

AOP Côtes de Provence

-
La Londe



- Cépages :
70 % Rolle, 30 % Sémillon

- Vinification :

Raisins ramassés en caisse de 20kgs. Pressurage direct sur grappes entières, Dont nous gardons que le premier jus. Fermentation dure environs 1 mois en fût neuf. Toutes les lies sont gardées pour l'élevage. Nous bâtonnons jusqu'au printemps.

- Commentaires de Dégustation :

Premier nez exotique (mangue) et boisé qui se poursuit sur le fruit à chair jaune confit (citron) et de belles notes florales (acacias) et de badiane. En bouche de la rondeur avec une belle fraîcheur et légèrement salin en finale.

- Alliance Mets & Vin :

Se sert entre 10°C et 12°C sur un carpaccio de St Jacques, poisson grillé à la plancha, viande blanche, comté de 24 mois...

CHATEAU
TOUR SAINT HONORE