

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Sixtine Blanc 2019



AOP Côte de Provence

-
La Londe

• **Cépages :**

55 % Vermentino, 45 % Sémillon

• **Vinification :**

Les raisins sont ramassés en caisse de 20 kgs. Pressurage direct sur grappes entières, dont nous gardons que le premier jus. La fermentation dure environ un mois en fût neuf. Toutes les lies sont gardées pour l'élevage. Nous bâtonnons jusqu'au printemps.

• **Commentaires de Dégustation :**

Un premier nez mentholé avec des arômes de cédrat, de pignons qui se poursuit sur de belles notes florales, acacias, salsepareille, badiane. L'attaque est puissante et toute en rondeur avec des notes d'épices, de cédrat confit, et une belle fraîcheur en fin de bouche.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Se sert frais de 10°C à 12°C avec un carpaccio de St Jacques, un dos de cabillaud au piment d'Espelette, avec un comté de 24 mois ou tout simplement à l'apéritif".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORE