

Château Tour Saint Honoré

# Cuvée TSH Blanc 2022



AOP Côte de Provence

-

La Londe

- Cépages :

70 % Vermentino, 30 % Sémillon

- Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Macération pelliculaire, assez longue. Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines.

- Commentaires de Dégustation :

Le nez est fringant, dominé par les agrumes, citron frais, cédrat puis évoluant à l'ouverture vers la fleur d'oranger, l'amande et le miel avec quelques notes de fenouil et de poivre blanc. La bouche est élancée, alliant rondeur et fraîcheur. Très désaltérant.

- Alliance Mets & Vin :

"Se sert frais, 10°C à 12°C sur un carpaccio de loup et copeaux de parmesan, sur un plateau de coquillages, des crustacés, fromage".



CHÂTEAU  
TOUR SAINT HONORÉ