



# Château Tour des Graves Blanc

élevé en fût de chêne



## Le Domaine,

Situé dans les Côtes de Bourg, ce vignoble familial transmis depuis 5 générations s'étend sur 32 hectares. Produire des vins de qualité tout en respectant l'environnement est notre priorité, c'est pour cela que nous avons entrepris notre conversion en Agriculture Biologique en 2018.

### MILLÉSIME 2019

CEPAGE 60% Sauvignon Gris, 20% Sauvignon Blanc et 20% Sémillon

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE 25 ans

TERROIR Sols argilo-sableux

RENDEMENT 40 Hl/Ha

PRODUCTION 4.000 bouteilles

RÉCOLTE Manuelle en cagette à maturité optimale

VINIFICATION Macération pelliculaire à froid pendant 24 heures.

Pressurage pneumatique, cycles courts, basse pression

Vinification à basses températures (16-17 degrés)

Mise en fût en cours de fermentation 1/3 barriques neuves

ÉLEVAGE Elevage sur lies fines pendant 12 mois avec batonage régulier

Mise en bouteille au château

### DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle

Nez riche et puissant qui s'exprime sur des notes florales, de fruits blancs et de fruits exotiques le tout souligné d'un joli boisé.

Bouche ronde, équilibrée et corpulente toute en finesse aromatique.

### ACCORDS METS ET VINS

Apéritifs et entrées

Plats de poissons

Viandes blanches

Poêlée de noix de Saint Jacques

Fromages

