



CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE PRESTIGE BLANC

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	5 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	100 % Sauvignon
Rendement	45-50 hl/ha
Production	33 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcelaire - Tri de la vendange. Macération pelliculaire (12 heures). Fermentation alcoolique en barriques de chêne. Élevage sur lie en fûts avec bâtonnage pendant 9 mois.
Dégustation	Robe jaune doré. Nez puissant, notes florales et de fruits exotiques (mangue, litchi, pamplemousse), arôme vanillé, grillé. Gras et large d'épaule, parfaite harmonie du vin et du bois.
Accord mets/vins	Apéritif. Toutes les entrées chaudes (tarte au saumon, aux poireaux). Asperges, foie gras, poêlée de Saint-Jacques. Plats de poissons et viandes en sauce (gibelotte ou blanquette).