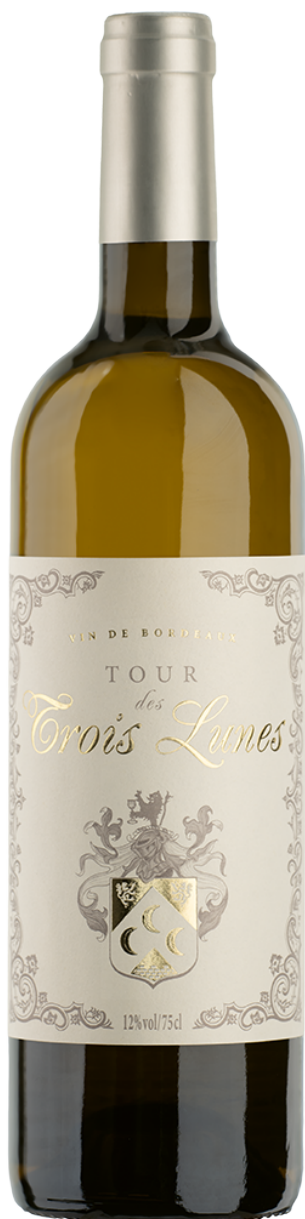




Tour des Trois Lunes Blanc

Bordeaux AOC

Un Bordeaux blanc fruité de tous les jours

Description:

Le Tour des Trois Lunes rouge, un vin sensationnel, est depuis des années un produit récurrent de notre gamme. Découvrez dès maintenant son pendant en blanc! Frais, fruité et délicieux avec du poisson et des fruits de mer.

Profil aromatique:

Jaune clair. Joli bouquet de gelée de mirabelle et de reine-claude, sur des notes de carambole et de primevère. Des nuances minérales sont perceptibles dans la bouche juteuse et racée, corps moyen. Finale ciselée aux délicats arômes d'agrumes, de fleurs de camomille et d'extrait de thé vert.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Elevage: 3 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

N° article: 0835222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tour des Trois Lunes Blanc

Bordeaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.