GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

CHATEAU TOURNELLES

Château Tournelles Grand Vin

Appellation Buzet Contrôlée

Blanc

Cépages : Sauvignon Blanc

Terroir : Le vignoble de plus de 30 ans, planté entre sols graveleux et argilo-calcaires surplombe la vallée de la Garonne. Le climat océanique de cette région permet d'obtenir des vins à la fois variés et typés.. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire au château Tournelles.

Vinification : Maitrise des rendements, effeuillage manuel, vinification en petite cuve inox pour préserver la finesse du Sauvignon Blanc, maturation des raisins poussée, élevage sur lies.

Dégustation : Cette cuvée a une belle robe cristalline aux reflets verts et bleus. Ce vin est un Sauvignon Blanc très séduisant. Il révèle un nez gourmand sur des notes d'ananas, de pamplemousse et de fleurs blanches, et se termine sur des notes de fruits secs très élégantes. En bouche, l'équilibre entre vivacité et minéralité est délicieux. D'une fraicheur acidulée croquante, la finale est longue et tonique.

Accords mets et vins : Il se marie parfaitement avec les fruits de mer et les poissons grillés ou servis en sauce. Il est aussi le compagnon idéal des salades et de l'apéritif.

Temps de garde : Il se déguste dans sa jeunesse jusqu'à 3 ans après sa mise en bouteille.

Température de service : 10°C

La gamme : Château Tournelles Rouge, Tournelles Voluptabilis rouge, Tournelles Voluptabilis rosé

Packaging : Carton de 6 Bouteilles Carton de 12 Bouteilles

vigneron independant