

Technische Fiche

CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN BLANC

SPECIFICATIES

Kleur:	Licht romig wit met schichten van boter.
Neus:	Mooie aroma's van pompelmoes & limoen.
Mond:	De aanzet is zeer elegant & fris. De Sémillon druif zorgt voor de rondheid en vetzigheid & geeft ook toetsen van abrikoos & perzik. De balans tussen zoetheid & aciditeit is zeer aangenaam met een aanhoudende lengte.

SOMMELIER TIPS

Tweede wijn van Château Carbonnieux.

Na het oogsten van de druiven, ondergaan deze een zachte persing. Daarna worden ze even geklaard op een koude temperatuur. De fermentatie gebeurt in houten eiken vaten, net zoals de rijping die gedurende 9 maanden in barriques gebeurt, waarvan 25% nieuwe vaten. Gedurende het rijpingsproces gaat men regelmatig de droesem van de wijn gaan oproeren (bâtonnage).

Lekker bij oesters, schelpdieren maar ook bij wit vlees en visgerechten met een iets vettiger en romige saus die deze wijn nog meer tot expressie brengt.

DRUIF

70 % Sauvignon Blanc & 30 % Sémillon

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Bordeaux

CLASSIFICATIE

Pessac-Léognan

ALCOHOL PERCENTAGE

14,0 %



Douze
wines
www.douzewines.be