



# Château La Tour Blanche, 2017, A.O.P Sauternes, Vin Blanc Moelleux

Bouteille de 50 cl



Couleur : **Blanc Moelleux**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Sauternes**

Cépages : **Sémillon - Sauvignon - Muscadelle**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



## La Dégustation

### Température de service

10°-12°

### Robe

Une belle robe jaune paille aux reflets argentés.

### Nez

Un nez sur les fruits jaunes et sur les agrumes.

### Bouche

Une bouche riche et fraîche aux notes d'agrumes, avec une belle longueur.

### Accords mets-vins

Fromage, Volaille, Poisson, Crustacés

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les blancs d'œufs étaient utilisés pour le collage des vins ; une étape essentielle pour la stabilité et la conservation du vin... Mais que faire des jaunes ? Ce sont les religieuses du couvent des Annonciades à Sainte-Eulalie en Gironde qui les récupéraient pour en faire des gâteaux : les fameux cannelés.