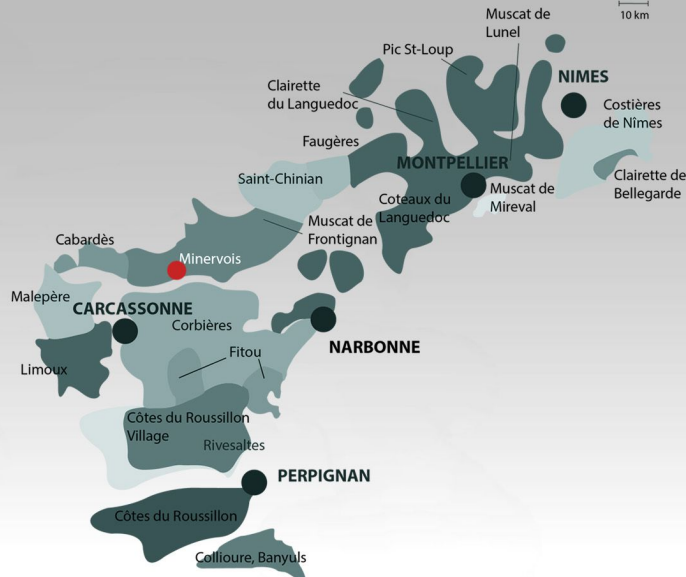




AMUSE-BOUCHE LE BLANC



Amuse-Bouche

DOMAINE TOUR BOISÉE

2017



CEPAGE

70% sauvignon, 20% chardonnay, 10% muscat

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage direct, vinification et repos en froid pendant une semaine, débouillage et ensuite fermentation alcoolique. Mise en bouteille à l'issue.

DEGUSTATION

- Œil : Une couleur jaune vif avec des reflets de vert.
- Nez : Vin au bouquet intense, avec des accents de fruits à chair blanche tel la poire tendant sur les fruits exotiques tel l'ananas.
- Bouche : En bouche, un vin très frais et vif avec des accents de pamplemousse rose. Parfait pour les apéritifs, sur des carpaccios de poissons ou des fruits de mer.

VIN BIO. DANS UNE ZONE NATURELLE PRESERVEE.

GRAPE VARIETY

70% sauvignon, 20% chardonnay, 10% muscat

SOIL

Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, direct pressing, vinification and rest in cold during a week, destemming and then alcoholic fermentation. Bottling in the end.

TASTING

- Colour : Bright yellow colour with green highlights.
- Nose : Wine with an intense bouquet, with accents of fruits with white flesh such as pear very close to exotic fruits such as pineapple.
- Mouth : In mouth, a very fresh and lively wine with accents of pink grapefruit. Perfect for apéritifs, on carpaccios of fishes or some seafoods.

ORGANIC WINE. IN A WELL-PRESERVED NATURAL AREA.