



Duo de La Tour Blanche 2019

Bordeaux Blanc Sec

SOYEUX & RAFFINÉ

VENDANGE & ASSEMBLAGE

Rendement : 20 hl/ha

Le 13 Septembre

Vendanges
Manuelles

MILLÉSIME
2019



Sémillon

65%



Sauvignon

35%

ANALYSE



Alcool : 14 % vol.

Acidité : 4,8 g/l d'H²SO⁴

ELEVAGE



élevé en barrique

du Grand Cru

Classé

7 mois

PRODUCTION



3 390 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe est brillante de couleur jaune paille. Le nez est ouvert et expressif sur des notes de fruits jaunes et de légères notes grillées apparaissent à l'agitation. En bouche, l'attaque présente un beau volume avec de la structure et de la complexité, renforcée par des notes élégantes de boisé. La finale est tendue, zestée et avec un bon fondu de l'élevage.



SERVICE



Température de service : 8° C