



Les Brumes de La Tour Blanche 2022

Le Sauternes Moderne

LÉGER & FRAIS

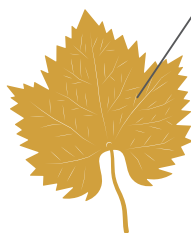
LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 8,5 hl/ha

Le 15 Septembre

Vendanges
manuelles
2 tries

MILLÉSIME
2022



Sémillon

55%



Sauvignon

35%



Muscadelle

10%

L'ANALYSE



Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 85g/l

Acidité : 4,3 g/l d'H²SO⁴

ELEVAGE

Elevage en
cuves inox

6 mois

pour préserver la
fraicheur du fruit
et sa gourmandise

PRODUCTION



15 500 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe est d'un beau jaune paille aux reflets légèrement dorés. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche toute en légèreté allie douceur et fraîcheur avec des notes de pomelo et bergamote.



SERVICE



Température de service : 10° C