



Les Brumes de La Tour Blanche 2024

Le Sauternes Moderne

LÉGER & FRAIS

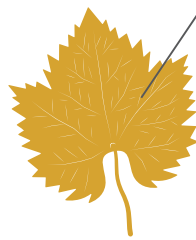
LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 6,5 hl/ha

Le 15 Septembre

Vendanges
manuelles
2 tries

MILLÉSIME
2024



Sémillon

70%



Sauvignon

20%



Muscadelle

10%

L'ANALYSE

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 63g/l

Acidité : 5 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE

Elevage en
cuves inox

6 mois

pour préserver la
fraicheur du fruit
et sa gourmandise

PRODUCTION



4 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe est d'un ton jaune pale aux reflets légèrement argentés. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche toute en légèreté allie fraîcheur et liqueur délicate sur des notes zestées.



SERVICE



Température de service : 10° C