



# Les Charmilles de La Tour Blanche 2019

2<sup>nd</sup> vin de Sauternes

## GOURMANDISE & CROQUANT

### LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 7 hl/ha

Du 20 Septembre au 19 Octobre

Vendanges  
manuelles  
4 tries

MILLÉSIME  
2019



Sémillon

75%



Sauvignon & Muscadelle

25%

### L'ANALYSE



Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 105g/l

Acidité : 4.4 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

### ELEVAGE

Elevage en  
cuves inox

12 à 16 mois

pour préserver la  
fraicheur du fruit  
et sa gourmandise

### PRODUCTION



5 453 Bouteilles

### DÉGUSTATION

La robe est de couleur jaune paille limpide et brillante aux reflets argentés. Le nez se montre expressif et intense sur des notes muscatées mais aussi florales tel que le jasmin. A l'agitation des notes d'agrumes (mandarines) apparaissent et viennent compléter celui-ci. La bouche se révèle suave avec de belles notes d'agrumes confits, donnant relief et persistance aromatique du vin. La finale est ponctuée par des notes épicées et légèrement zestées.



SERVICE



Température de service : 10° C