



Les Charmilles de La Tour Blanche 2025

2nd vin de Sauternes

GOURMANDISE ET CROQUANT

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE



MILLÉSIME
2025

Rendement: 6,5 hl/ha

Du 18 septembre au 7 octobre



Sémillon
80%



Sauvignon
10%



Muscadelle
10%

Vendanges
manuelles
3 tries

L'ANALYSE



Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 103g/l

Acidité : 3,40 g/l d'H²SO⁴

ELEVAGE

Elevage en cuve
inox & en
barriques

PRODUCTION



4200 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe d'un beau jaune paille attire le regard. Le nez, expressif, s'ouvre sur des notes très plaisantes de mangue et de papaye.

La bouche est tout aussi fruitée. Des fruits jaunes tels que la pêche mais aussi confits comme l'ananas et l'abricot se mêlent aux notes d'agrumes pour donner gourmandise et profondeur au vin. La persistance aromatique est longue et se termine sur des notes rafraîchissantes zestées.



SERVICE



Température de service: 10°C