



AMUSE-BOUCHE LE BLANC

Amuse-Bouche

DOMAINE TOUR BOISÉE

2017



CEPAGE

70% sauvignon, 20% chardonnay, 10% muscat

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage direct, vinification et repos en froid pendant une semaine, débouillage et ensuite fermentation alcoolique. Mise en bouteille à l'issue.

DEGUSTATION

- Œil : Une couleur jaune vif avec des reflets de vert.
 - Nez : Vin au bouquet intense, avec des accents de fruits à chair blanche tel la poire tendant sur les fruits exotiques tel l'ananas.
 - Bouche : En bouche, un vin très frais et vif avec des accents de pamplemousse rose.
- Parfait pour les apéritifs, sur des carpaccios de poissons ou des fruits de mer.

GRAPE VARIETY

70% sauvignon, 20% chardonnay, 10% muscat

SOIL

Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, direct pressing, vinification and rest in cold during a week, destemming and then alcoholic fermentation. Bottling in the end.

TASTING

- Colour : Bright yellow colour with green highlights.
 - Nose : Wine with an intense bouquet, with accents of fruits with white flesh such as pear very close to exotic fruits such as pineapple.
 - Mouth : In mouth, a very fresh and lively wine with accents of pink grapefruit.
- Perfect for apéritifs, on carpaccios of fishes or some seafoods.