



Wijnfiche

Château Tour Léognan Blanc | Pessac Léognan France (BORDEAUX) — 2023

Vinification

Handmatige oogst. Langzaam indrukken of maceratie. De rijping vindt plaats in Franse houten vaten (barriques) gedurende 9 maanden, waarvan 25% nieuwe vaten. Regelmatige batonnage.

Taste

Deze wijn heeft een bleke geelgroene kleur. In de neus vinden we een mengeling van exotisch fruit, hout en pompoen. In de mond een rijke, volle witte wijn met wat hout, gecombineerd met vanille en rijp geel fruit (perzik, abrikoos).

Food pairing

Goat cheese | Shellfish - sea mussels | Risotto | Bouillabaisse | Tomato - stuffed with grey shrimp | Cheese - Raclette | Aperitif

General information

Type: White wine

Grape varieties: Sauvignon blanc (75%), Sémillon (25%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): + 3-5

Serving temperature: 10-12 °C

Taste profile: Complex with oak

