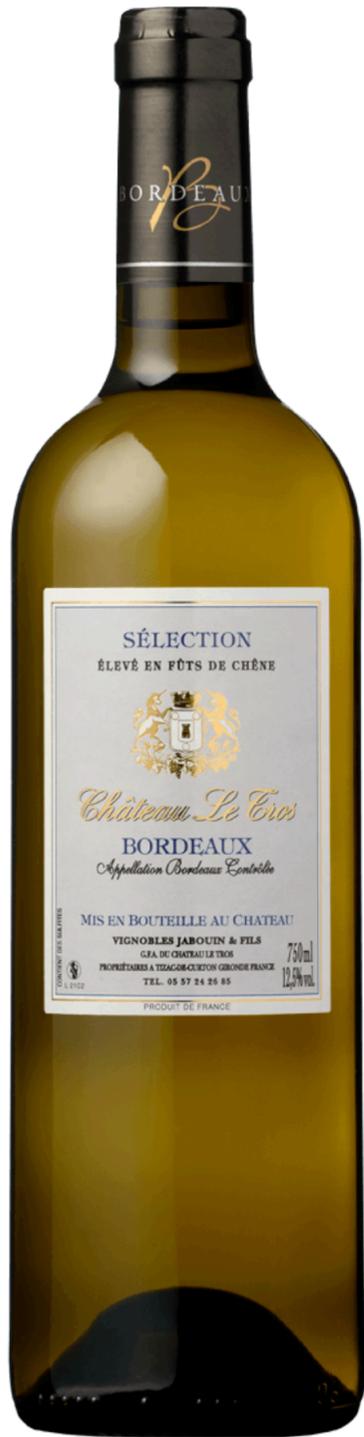




# Château Le Tros *SÉLECTION*

## Appellation Bordeaux blanc



**Propriétaire :** GFA Château le Tros - Vignobles JABOUIN & FILS  
**Gérant :** Mathieu JABOUIN  
**Œnologue :** Laure VATIN



Ingrédients et Nutrition



E (100 ml) : 307 kJ / 74 kcal



### A SAVOIR

**Appellation :** AOC Bordeaux Blanc

**Cépages :** Sémillon

**Fermentation alcoolique et Elevage :** Réalisée en barriques

6 mois d'élevage + Brassage des lies quotidiennement.

### LA DEGUSTATION

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 10° et 12°

**TEMPS DE GARDE :** 3 à 5 ans

La robe est jaune pâle brillante, avec de légers reflets dorés.

Le nez s'ouvre avec discrétion sur une minéralité tendue, évoquant le silex chauffé, puis laisse place à des notes toastées de noisette grillée et d'amande. L'ensemble est précis, sans exubérance.

En bouche, l'attaque est droite, portée par une belle fraîcheur. Les arômes s'expriment avec finesse : une touche d'acaciabien présente, plus marquée que la pêche blanche en retrait, et une note de beurre noisette qui vient arrondir la structure.



Un blanc gastronomique, idéal avec des poissons en sauce , des volailles crémees ou une tarte fine aux abricots. 