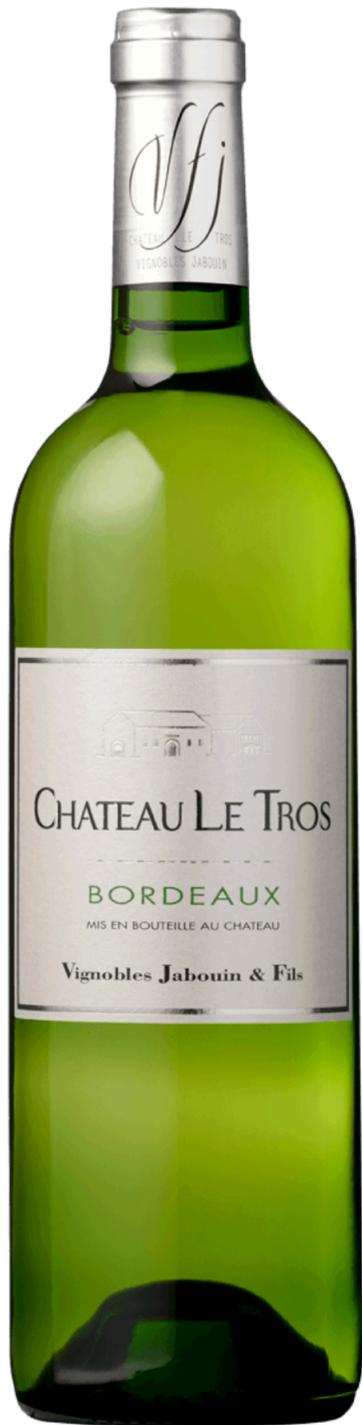


Château Le Tros

Appellation Bordeaux blanc



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



Ingrédients et Nutrition



E (100 ml) : 313 kJ / 75 kcal



A SAVOIR

Appellation : AOC Bordeaux Blanc

Cépages : Sauvignon Blanc

LA DEGUSTATION

TEMPERATURE DE SERVICE : 8° et 10°

TEMPS DE GARDE : 1 à 2 ans

La robe est jaune pâle aux reflets légèrement verts, traduisant sa jeunesse et sa fraîcheur.

Au nez, on retrouve une belle palette de fruits exotiques comme la mangue fraîche ou l'ananas légèrement confits qui apportent de la gourmandise, accompagnée de notes d'agrumes avec le pamplemousse et le zeste de citron, évoquant très subtilement un limoncello léger et rafraîchissant, sans sucrosité.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche. Le vin développe une belle tension, avec une acidité bien maîtrisée qui rappelle la fraîcheur zestée d'un citron. Les fruits tropicaux et agrumes perçus au nez se confirment, apportant à l'ensemble une buvabilité immédiate et agréable.



Idéal avec des fruits de mers , du fromage frais ou du fromage de chèvre 