



Château Le Tros *SÉLECTION*

Appellation Bordeaux blanc

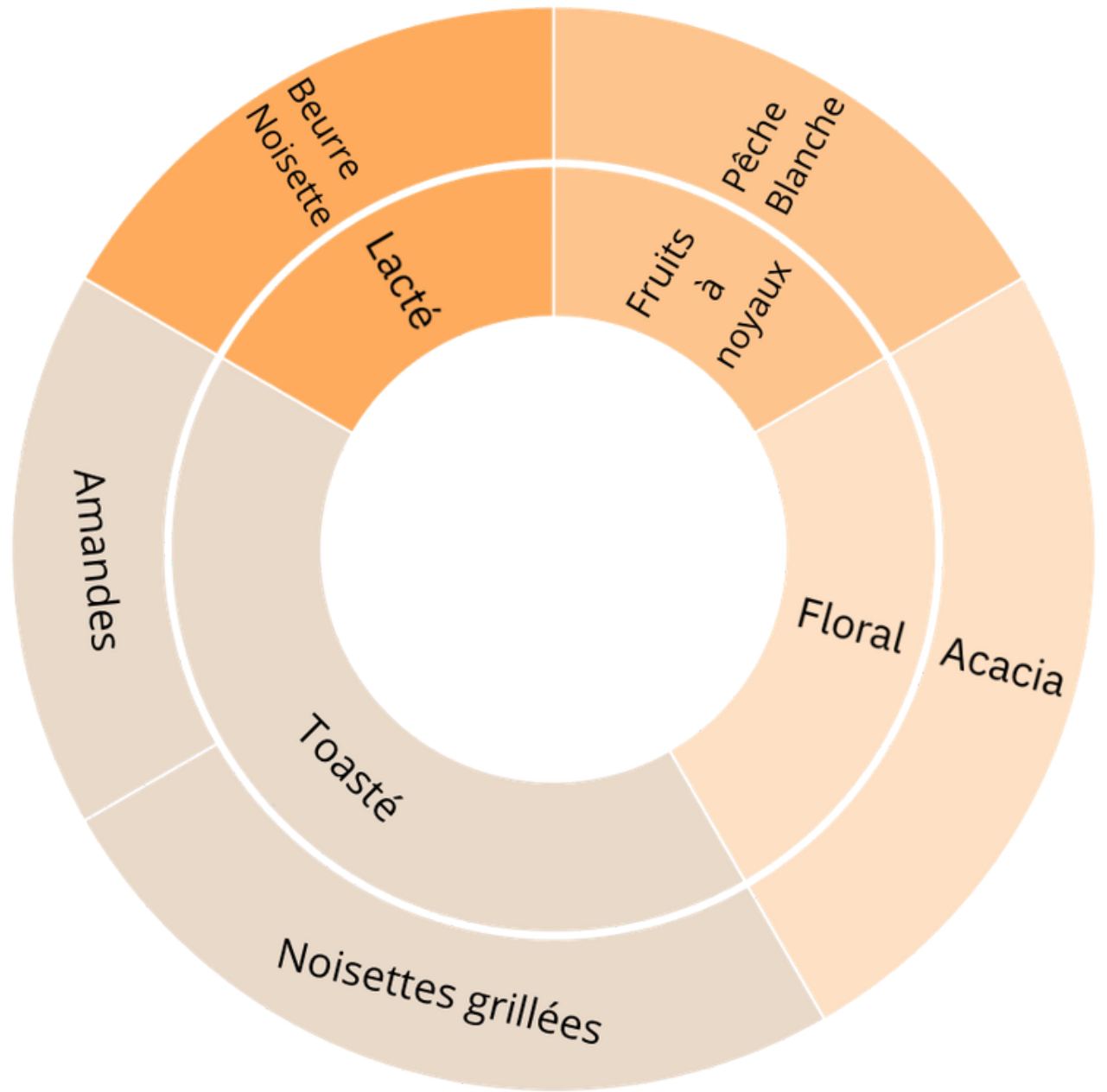
Propriétaire : GFA Château le Tros - Vignobles JABOUIN & FILS
Gérant : Mathieu JABOUIN
Œnologue : Laure VATIN



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. 