

FICHE TECHNIQUE 1° COTES DE BORDEAUX

Château Tour du Bourdieu « Cordon Bleu » : Blanc Liqueureux 2014

Appellation : AOC 1ères Côtes de Bordeaux

Cépages : 100% Sémillon

Terroir et exposition : Coteaux argilo-calcaire

Surfaces : 3 Hectares

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité moyenne de plantation : 4000 pieds/Ha

Méthode de taille : Guillot simple

Rendement : environ 25 Hl/Ha

Récolte : Manuelle par tris successifs

Vinifications : Classiques (débourbage,

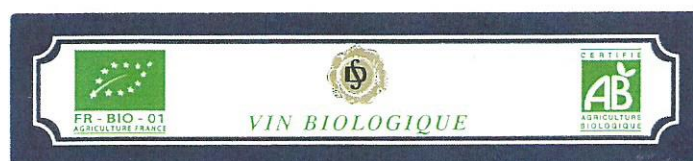
fermentation à froid = 18°C, mutage,...)

Elevage : 14 mois en fûts de chêne dont 15% de neufs.

Dégustation : Magnifiquement drapé dans un écrin

jaune paille et finement doré, ce liqueureux se présente avec tous les arguments d'une cuvée remarquable. D'abord au nez, avec un panel aromatique floral dans lequel on retrouve des senteurs de sureau, d'acacia et de vanille fraîche, puis en bouche, où ce sont des notes généreusement fruitées d'abricot sec, de citron confit et autres fruits exotiques, qui en s'associant procurent une large sensation de douceur miellée tout en conservant une finale équilibrée, fraîche et plaisante.

Conseil : A boire à température entre 6°C et 8°C, en apéritif, sur du foie gras, certains poissons en sauce (saumon, coquille saint jacques) sur des viandes blanches rôties (poulet), certains fromages forts (roquefort, époisse, munster,...).



E.A.R.L Déjean-Séraphon

« **Château Tour du Bourdieu** »

33410 Monprimblanc

Tel. 05 56 62 64 21 – Fax. 05 56 62 95 27



VIN BIOLOGIQUE

