



# Château Tour Léognan

## Grand Vin de Graves

Les vins du Château Tour Léognan sont assemblés à partir des jeunes vignes du Château Carbonnieux avec les mêmes méthodes de culture et de vinification. Pendant leurs premières années de production, les jeunes vignes replantées produisent des vins gourmands et savoureux bien qu'un peu moins riches aromatiquement. Ils sont résolument très agréables et faciles à boire jeunes.

Producteur : Château Tour Léognan

Région : Bordeaux, France

Appellation: Pessac-Léognan

Millésime(s) : 2019

Cépage(s) : 70% Sauvignon, 30% Sémillon

Taux d'alcool : 13,5% Taux de sucre: 1,5 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : spécialité par lot 13966605

Prix : 33,75\$ particulier / 29,35\$ licencié

### Type de sol

Graves profondes sur côteaux et argilo-calcaire.

### Viticulture

Culture raisonnée - Système de Management Environnemental., densité de plantation : 7200 pieds/ha, gestion parcellaire du vignoble et du cuvier, vendanges manuelles

### Vinification et élevage

Pressurage sous gaz inerte, débourbage à froid, fermentation et élevage en barriques ou foudres 9 mois avec bâtonnage - 25% bois neuf

### Commentaires de dégustation

Le Château Tour Léognan blanc est un vin de plaisir, un assemblage caractérisé par le Sauvignon qui délivre des notes d'agrumes ainsi qu'une bouche charnue et élégante. Cet ensemble vif et fruité est arrondi par la douceur et le gras du Sémillon.

### Accords vins et mets

Huitres, poissons, fruit de mer, raclette, viande blanche, fromage de chèvre, dessert aux agrumes

### Pour un meilleur service

Servir entre 12 et 14°C.

### Pour un meilleur service

Prêt à boire.