

## **Château Tour Léognan Blanc | Pessac Léognan France (BORDEAUX) — 2023**

### **Domaine**

#### **Ch. Tour Léognan**

Oorspronkelijk was het Château Tour Léognan een aaneengesloten gebied aan het kasteel van Carbonnieux. Toen Marc Perrin in 1956 deze twee eigendommen verwierf, begon er een programma van herbeplanting. Tour Léognan werd de tweede wijn van Carbonnieux. Deze wordt gemaakt van jonge wijnstokken niet ouder dan vijftien jaar. Onder de blik van Pr. Dubourdieu krijgt de vinificatie dezelfde aandacht en dezelfde knowhow als zijn grote broer.

### **Vinification**

Vendanges manuelles. Pressurage lent ou macération pelliculaire. Fermentation en barriques. Elevage de 9 mois en barriques, dont 25% de bois neuf, avec bâtonnage.

### **Dégustation**

Servir à 10-12°C avec des pâtes fraîches au basilic, un saumon en papillote ou encore des ris de veau à la crème. Ce vin sera parfait avec des fromages comme le chèvre ou encore avec les crustacés.

### **Mets adaptées**

Fromage de chèvre | Moules | Risotto | Bouillabaisse | Tomates crevettes | Raclette | Apéritif

### **Caractéristiques**

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc (75%), Sémillon (25%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

