



L'Audace du Château Tour Perey



Charmeur et élégant ce vin est totalement atypique de part sa vinification. De délicates notes florales et de fruits confits éveillent immédiatement les sens, la bouche est gourmande, grasse avec une légère pointe d'acidité ce qui offre à ce vin tout son équilibre et sa fraîcheur.

AOC : Bordeaux

Superficie : 0.5ha

Densité : 48hl/ha

Taille : Guyot Double

Sol : Croupes sable graveleux

Age Moyen du vignoble : 30 ans

Culture : lutte raisonnée - Enherbement et travail des sols.

Assemblage : 100% sauvignon blanc

Particularité : Parcelle d'un seul tenant

Vendanges : manuelles

Les raisins sont pressés avant une courte macération de 2 à 6 heures.

Le jus est alors clarifié grâce à un soutirage. La fermentation a lieu d'une part en cuve inox à basse température afin de préserver toute la fraîcheur et les arômes des fruits et d'autre part en barrique de chêne Français.

La clarification du vin se fera petit à petit grâce à des soutirages répétés ; un processus lent et délicat. Le vin est gardé à température ambiante pendant tout son élevage à la fois en cuve et en barrique.

Le vin n'est ni collé, ni filtré. Une quantité minimale de soufre est simplement ajoutée.

En caisse bois de 6 couchées

CHÂTEAU TOUR PEREY

chateau.tour.perey@orange.fr

JEAN-LUC & CÉLINE MARTEAU PROPRIÉTAIRES

TEL: 06.80.07.43.82 // 06. 71.21.44.62

www.domainetourperey.fr