

CHÂTEAU THIEULEY GÉNÉRATION 3 BLANC 2024



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Château Thieuley est une pépite, et un des vignobles leaders de l'Entre-deux-mers depuis près de 50 ans, reconnu pour la qualité et la régularité de ses vins.. Et notamment de ses vins blancs. Cet Entre-deux-mers est un vin d'assemblage où chaque variété va amener des caractéristiques différentes. Il est à la fois facile à boire à l'apéritif mais peut sublimer vos plats quotidiens.

Accords mets et vins

Apéritifs, huîtres, crustacés, poissons grillés, volaille, fromage de chèvre

Détails

Caractéristiques

Terroir : Boulbènes et argilo-calcaire

Cépage : 45% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon, 15% Sauvignon Gris

Vendange : Mécanique, la nuit

Viticulture : Viticulture Raisonnée basée sur l'observation quotidienne des vignes, vignoble palissé, enherbée

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage à basse pression et sous azote pour préserver les précurseurs aromatiques, Fermentation à température contrôlée, élevage sur lies fines en cuves béton pendant 6 mois

Elevage : 1/3 amphore, 1/3 barriques, 1/3 cuvée ciment

Dégustation

Robe : Jaune, brillante

Nez : Arômes d'agrumes (orange sanguine), de fleurs blanches et point minérale.

Bouche : Bel équilibre avec de la fraîcheur, du fruit et de la sucrosité.

Finale : Salinité en fin de bouche qui apporte de l'allonge au vin

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 10-12°



Plaisirs du vin
Agen