Château Tour des Genêts

Cuvée Tranquille Fût de chêne Blanc 2007

Cépages : 80 % Clairette, 20 % Grenache blanc
Vendange : Manuelle et triée sur table de tri.
Vinification : Egrappage, refroidissement de 10°. Débourbage 24 h
Elevage : 100 % en barrique de 6 à 8 mois. Barriques neuves à 20% et barriques à un vin à 80 %. Fût de chêne français NADALIE.
Fermentation alcoolique effectuée en barrique.
Dégustation : Robe jaune or aux reflets envoûtants. Le nez est distingué et féminin avec des notes de miel et de fruits à chair blanche.
La bouche évoque des senteurs d'acacia et une sensualité tendre.
De belles persistances aromatiques et fin de bouche soyeuse.
Dégustation : à 12°. A boire à l'apéritif. C'est un vin de haute tenue à boire maintenant où à garder 5 à 8 ans. Il offre un éventail assez large de choix culinaires, soit avec des viandes genre magret de canard où poissons en sauce. Saumon à la crème et champignons.

Patricia et Christian Rogier
507 chemin de la Genestière - 84380 MAZAN
Vaucluse – France
Tél et fax : 04 90 69 88 04 – Portable : 06 81 06 37 00
Email : christian.rogier@wanadoo.fr – www.chateau-tdg.com