



Bianco “Tournet”

DÉSIGNATION

Tournet Bianco

RAISINS

Erbaluce 60%, Chardonnay 40%

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Plaine

TYPOLOGIE

Blanc sec tranquille, non aromatique, jeune, bonne intensité olfactive, structure moyenne.

Teneur en alcool 11-12%

Acidité totale 5,5-6,5%

PROFIL SENSORIEL

Couleur jaune paille, frais, fruité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Très frais en apéritif ou pour accompagner des hors-d'œuvre de saveur délicate ; frais avec des entrées modérément relevées et avec des plats de viandes blanches et de poisson.

CONSERVATION

Placée en position couchée, dans de bonnes conditions de cave, la bouteille a une excellente conservabilité.