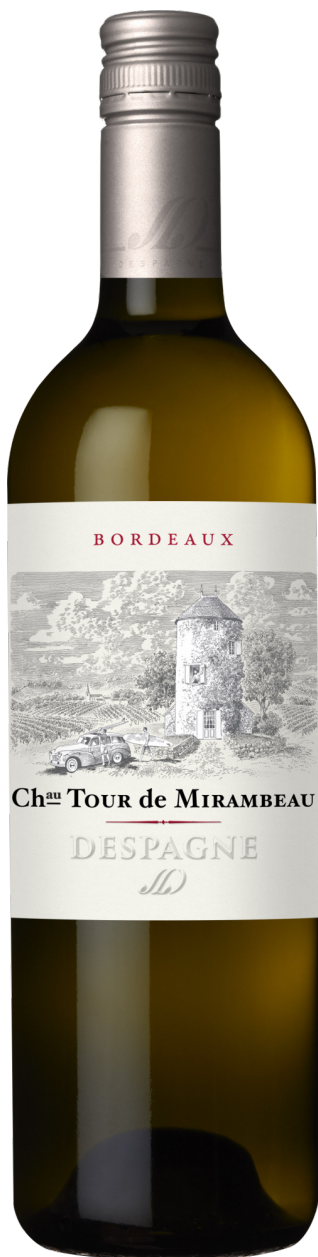




## Château Tour de Mirambeau Réserve Blanc

Bordeaux, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit kalkrijke zandgrond met een onderlaag van klei.

**VINIFICATIE:** Tijdens de schilnweking wordt een deel van het appelzuur afgebouwd en komen de fruitige aroma's naar voren. De uiteindelijke blend wordt na vergisting samengesteld en de wijn rust nog enige tijd op RVS cuves.

**DRUIVEN:** sauvignon blanc, semillon

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Zuiver, fris en stuivend met aroma's van rijpe peer en tropisch fruit zoals mango en een zachte, volle smaak.

**SERVEERSUGGESTIE:** Te serveren als aperitief of begeleidende wijn bij salades, vis, schelp- en schaaldieren.

**WEETJE:** De Tour de Mirambeau op het etiket is eigenlijk een oude molen. Broer en zus Thibault en Basaline, die de leiding over het wijnhuis hebben, zijn er beiden in geboren.



**DESPAGNE**



De familie Despagne is gespecialiseerd in de productie van zuivere wijnen in het Entre-Deux-Mers gebied van de Bordeaux. Als geen ander wijnhuis hebben zij begrepen dat de hedendaagse wijnrinker op zoek is naar modern gemaakte wijnen waarin echter wel het karakter van de wijnstreek te herkennen is. Zeker sinds broer en zus Thibault en Basaline, samen met diens man Eric, de leiding van vader Jean-Louis hebben overgenomen, is er veel veranderd. Beetje bij beetje is het drietal erin geslaagd om het strakke keurslijf van de regels van Bordeaux van zich af te schudden en hun eigen weg te kiezen. Zo hebben ze naast de Mirambeau-serie ook een tweetal pure wijnen ontwikkeld die niet binnen de regels van de AOP vallen maar wel voor 100 procent het terroir weerspiegelen waarop de druiven groeien.