

Le Crémant 2024 Brut Blanc de Blanc de Turcaud

Vendanges : Manuelles en cagette du 4 au 10 septembre 2024

Assemblage du 2024 : 80% sémillon – 20% sauvignon gris

Analyse du 2024 :
alcool 12% –acidité totale 5.02 – sucre résiduel : 8 g. – acidité volatile : 0.24 g/l.

Vinification du vin de base :
par nos soins au Château TURCAUD et élaboration du Crémant selon la méthode traditionnelle par Jaillance

Couleur: brillante, jaune pâle avec des reflets verts.

Au nez : arômes très intenses avec des notes florales, fleur d'oranger, guimauve et agrumes

En bouche : bulles fines - notes délicates, fraîches et fruitées - bouche onctueuse, avec une finale savoureuse et longue.

Dégustation: à servir frais, en apéritif. Il peut accompagner un repas sur des crustacés, un poisson, une viande blanche, enfin sur un dessert.