



Château Tour Saint-Christophe Angela 2023

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Angela Blanc est un vin blanc frais, précis et minéral aux arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et une touche de zeste de citron. En bouche, il est droit, tendu, avec une acidité bien intégrée et un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité.

Producteur	Château Tour Saint-Christophe
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bordeaux
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2058
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322148
Accord mets et vins	Fromage, Cuisine française, Plats de poisson raffinés, Gibier, Bœuf, Charcuterie
Avis	James Suckling 94/100



Vinification

Les raisins sont vendangés manuellement en petites cagettes, puis pressés entiers avec douceur dans un pressoir pneumatique. La fermentation se fait partiellement en barriques neuves, en cuves inox et en amphores. L'élevage sur lies avec bâtonnage régulier apporte au vin sa texture crémeuse et sa complexité.

Terroir

Les vignes poussent sur des sols argilo-calcaires, typiques des coteaux de Saint-Émilion. L'exposition sud et le drainage naturel créent des conditions optimales de maturation. L'alliance de vieilles terrasses et d'un travail rigoureux à la vigne donne naissance à un vin blanc mêlant finesse et expression.

Histoire





Angela Blanc est le projet blanc du Château Tour Saint Christophe - une expression exclusive d'un terroir réputé pour ses grands rouges de Saint-Émilion. Issu de parcelles sélectionnées au bas du vignoble, ce vin est produit en quantités limitées. Une interprétation rare et élégante du Bordeaux Blanc.

