



Château Tour Saint-Christophe Angela 2023

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Angela Blanc è un vino bianco fresco, preciso e minerale con eleganti aromi di agrumi, fiori bianchi e una nota di scorza di limone. Al palato si presenta lineare e teso, con acidità ben integrata e un equilibrio raffinato tra freschezza e cremosità.

Produttore	Château Tour Saint-Christophe
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2058
Vitigni	Sauvignon Blanc, Sémillon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322148
Adatto a	Formaggi, Cucina francese, Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Manzo, Salumi
Valutazioni	James Suckling 94/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e pressate intere in modo delicato con pressa pneumatica. La fermentazione avviene in parte in barrique nuove, in parte in vasche d'acciaio inox e anfore. L'affinamento sui lieviti con bâtonnage regolare dona al vino una struttura cremosa e grande complessità.

Terroir

Le vigne crescono su terreni argilloso-calcarei, tipici delle pendici di Saint-Émilion. L'esposizione a sud e il naturale drenaggio offrono condizioni ideali per la maturazione. La combinazione di terrazze antiche e di un'attenta selezione in vigna genera un bianco che unisce finezza e carattere.

Storia





Angela Blanc è il progetto in bianco dello Château Tour Saint Christophe - un'espressione esclusiva di un terroir celebre per i suoi grandi rossi di Saint-Émilion. Le uve provengono da parcelle selezionate ai piedi della collina e vengono vinificate in piccole quantità. Un'interpretazione rara ed elegante del Bordeaux Blanc.

