

Marie & Sylvie Courselle, Bordeaux, France
Château Thieuley Génération III 2023
AOP Bordeaux



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

50 % Sémillon
35 % Sauvignon blanc
15 % Sauvignon gris



Terroir

Sol calcaire et arailleux



Viticulture



Vinification

Élevage de 70 % en cuve ciment et 30 % en fûts de 300 litres



Service

8 à 10° C



Garde

2 à 5 ans



Accord

Saumon fumé
Ceviche de coquilles Saint-Jacques
Tajine d'agneau et coings
Risotto aux champignons
Clafoutis à la nectarine
Comté affiné / Tome de brebis



Dégustation

Ce Bordeaux blanc séduit par son nez floral et minéral, avec des touches exotiques et boisées, bien intégrées aux arômes de fruits à chair blanche. En bouche, la texture est veloutée, avec une rondeur apportée par l'élevage sur lies, parfaitement équilibrée par une fraîcheur vive et une longue finale.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE