CHATEAU
TAUSSIN

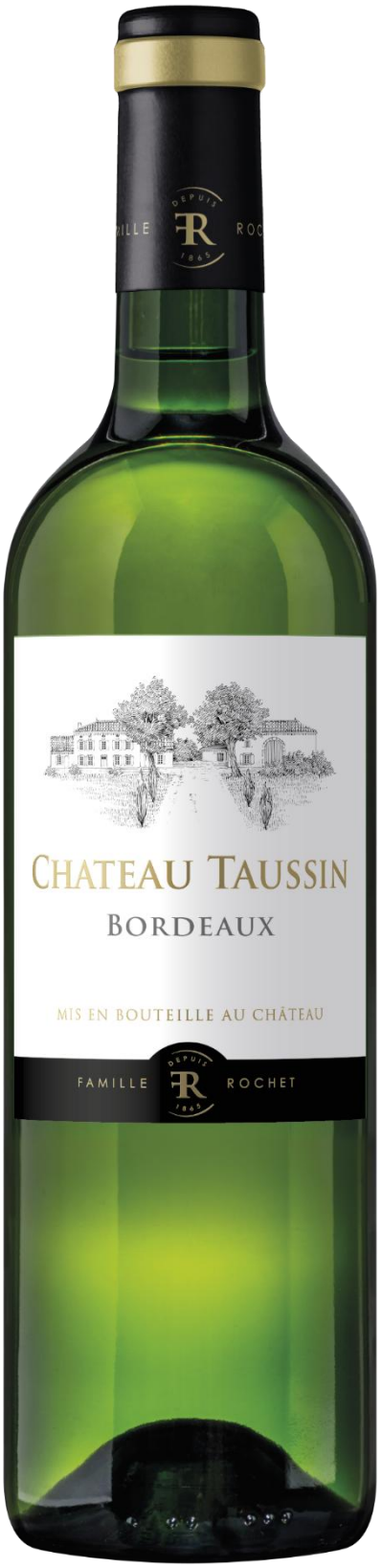
AOP: **Bordeaux Blanc 2024**

Degré : **13.5%**

Cépages: **Sémillon**
Colombard
Sauvignon blanc

Conditionnement: **0,75l**

Production: **20.000 bouteilles**



Vinification / Winemaking process:

Pressurage pneumatique / Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 16° pendant 10 à 15 jours / Élevage en cuves.

Pneumatic pressing / Alcoholic fermentation in thermo-regulated stainless steel vats at 16°C during 10 to 15 days / aged in steel tanks.

Commentaires de dégustation / Wine tasting notes :

Il nous invite à le découvrir avec sa belle robe jaune brillante aux reflets verts et son nez flatteur, gourmand, teinté de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche est ronde, juteuse et fruitée. Finale sur des notes minérales. La finale fraîche laisse en bouche une agréable sucrosité.

Beautiful brilliant yellow color with green reflections.
On the nose white flowers with a smoky touch.
Round, juicy and fruity mouth. Mineral notes on the finish.

Potentiel de garde / Aging potential :

2à3ans.

2-3years.

vigneron independant

FAMILLE ROCHET

ıux Supérieur

Château Malbat - Château Malbat Larquey - Château Taussin - Château Taussin Marssot –Château Larquey - Château Haut Jamin

EARL Rochet - 5 Malbat 33190 La Réole
Tel : + 33(0)5 56 61 02 42 - E-mail : contact@chateau-malbat.com- Site : www.famillerochet.com

EARL au capital de 327 140€ / Siret 392 985 511 00014 / RCS Bordeaux D 392 985 511/ NAF 0121Z / TVA FR 183 929 855 11/ NAF 0121Z