



Le magazine d'information sur les vins disponibles au Québec.

28 octobre 2018, Marc André Gagnon

## Château la Tour de l'Evêque, blanc 2017

Des arômes de fleurs et de miel sur une touche minérale. C'est très invitant. Un beau fruité en bouche, assez gras, bien sec, minéral. Des saveurs rappelant un peu les poires. Acidité vive. Plus serré et plus sévère que le 2016. Longue finale

Aérez et ne servez pas trop froid, à 9-10 degrés. Doté d'une belle acidité, il se conserve quelques jours au réfrigérateur tout en s'améliorant. Alors que le 2016 contenait 33% de sémillon, celui-ci est 100% rolle, ce qui explique pourquoi le 2017 est plus mordant que le millésime précédent.

Cette maison fait aussi un très beau rosé.

Cépage rolle à 100% (ou *vermentino*), vendanges manuelles, enherbement de céréales après les vendanges.

Alc. 13.5°    sucre – de 1,2 g/l



Prix : 23.70\$

<https://www.toureveque.com>