



CHATEAU  
TOURTEAU  
CHOLLET

GRAVES

## CHATEAU TOURTEAU CHOLLET

### AOC GRAVES -Dry White – 2022

« *L'accent GRAVES, un sens aigu de l'élégance...* » <sup>TM®</sup>

<b>Soil</b>	Gravels, from the 3rd terrace of the Garonne River.
<b>Blend</b>	68 % Sauvignon blanc, 32 % Sémillon
<b>Density</b>	5000 vines / ha
<b>Average vine age</b>	25 years
<b>Vineyard size</b>	White vines 7 ha
<b>Winemaking</b>	Thermoregulation
<b>Ageing</b>	Stainless steel tanks with lies suspension 22% de l'assemblage en barriques pendant 6 mois
<b>Tasting notes</b>	This unique and exquisite graves wine complements an improvised meal your most beautiful dinners. Full of white peach and dried apricot aromas with a wonderful long finish for real food lovers...
<b>Food and wine pairing</b>	White meats – cooked fish
<b>Packaging</b>	Cardboard boxes of 6 bottles (750 mL)

**Certifié Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3 et Bee Friendly**

SARL PARTITOR – Les Vignobles de Maxime : 3 chemin de Chollet, 33640 Arbanats, France - Tel : +33 (0)5 56 67 47 78  
Mail : [commercial@lesvignoblesdemaxime.com](mailto:commercial@lesvignoblesdemaxime.com) - [www.lesvignoblesdemaxime.com](http://www.lesvignoblesdemaxime.com)