



Château Timberlay Blanco

Composición :	40 % Sauvignon Blanc 60 % Semillon
Apelación :	Bordeaux
Temperatura de servicio:	8 – 10 ° C.

Durante el mes de septiembre, la vendimia es efectuada a mano en la propiedad de Château Timberlay. Después del prensado, la vinificación se efectúa en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. La crianza dura de 3 a 4 meses también en cubas.

De esta manera de elaboración resulta un vino ligero, intenso, con un atractivo color amarillo claro y reflejos verdes.

Su bouquet es floral, distinguido y sutil.

Muy bien equilibrado, con mucho carácter, es a la vez suave e intenso, armoniosamente afrutado con aromas de cítricos.

El Château Timberlay puede servir de compañero a todos los mariscos, pescados, carnes blancas o simplemente como aperitivo.