



## Sauvignon Blanc

Friuli DOC, Cabert - Cantina di Bertolo

### Description:

#### Profile aromatique:

Jaune clair, avec des reflets verdâtres. Un bouquet très marqué par les agrumes, notamment le pamplemousse et l'ananas, avec également une touche de rhubarbe et de poivre blanc. Une bouche très équilibrée, dominée là encore par les agrumes, avec désormais des notes de citron vert et un soupçon de litchi, le tout soutenu par une belle fraîcheur ; une finale longue avec une expression fruitée bien affirmée.

#### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

#### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Producteur:</b>	Cabert - Cantina di Bertolo
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>N° article:</b>	1643425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Friuli DOC  
Cabert - Cantina di Bertolo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.