



Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Sans aucun doute l'un des sauvignons les plus complexes de Suisse

Description:

Le Domaine les Hutins compte au total 9 hectares de vignes, sur lesquelles pas moins de 20 cépages différents sont cultivés. Le style fruité, clair et élégant est typique de tous les vins. Pour le sauvignon, ils s'y connaissent particulièrement bien : Dès le début des années 1980, les Hutin ont planté les premiers ceps de sauvignon blanc, à une époque où personne d'autre en Suisse ne pensait à de telles extravagances. Année après année, c'est une valeur sûre et très appréciée.

Profil aromatique:

Jaune moyen, nuances dorées lumineuses. Nez typique du cépage aux notes d'agrumes, de fleurs de sureau et de poivre blanc. La bouche est très élégante et éclatante, citrons verts, mirabelles et un peu de menthe citronnée. C'est un vin superbement équilibré, qui n'est jamais intrusif, avec une finale d'une magnifique complexité.

Accompagne idéalement:

Féra au beurre de citron, quiche aux herbes avec ciboulette et persil, asperges à la sauce genevoise aux herbes, crostini de chèvre au miel et au thym, ceviche de bar au citron vert, coriandre et piment, risotto aux courgettes et aux herbes fraîches

Température:

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

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Domaine Les Hutins

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.3%

N° article: 0914925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft: Suisse
Notation: Score 18.5/20
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool: 14.3%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.