



Sauvignon Blanc Single Vineyard

Valle de Casablanca DO, Viña Errázuriz

Ce Sauvignon Blanc est une oeuvre d'art

Description:

La vallée de Casablanca, située le long du Pacifique, est le paradis chilien du vin blanc. Ce Sauvignon Blanc issu de la parcelle unique «La Escultura» (la sculpture) en est une parfaite démonstration: une fraîcheur cristalline et une fantastique palette d'arômes, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. C'est là sans conteste un véritable joyau d'Errázuriz, le domaine emblématique du Chili qui, en 2016, a été classé pour la quatrième fois consécutive au Top 100 des meilleurs domaines du monde par le Wine & Spirits Magazine.

Profil aromatique:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Le pamplemousse domine le nez typique du sauvignon blanc, sur des touches d'ortie, de zeste de citron et un soupçon de menthe. Très vif et frais en bouche, avec des arômes d'agrumes et peu de jus de fleurs de sureau, d'une grande intensité, il ne faiblit pas jusque dans la finale de rêve.

Va bien avec:

Vous apprécierez ce vin avec un ceviche, un carpaccio de thon et de l'avocat, mais également des fruits de mer et des courgettes grillées.

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: Chili

Appellation: Vallée de Casablanca

Producteur: Viña Errázuriz

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 12.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2027

Raisins: 100% Sauvignon Blanc

N° article: 0624325

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Single Vineyard

Valle de Casablanca DO
Viña Errázuriz

Pays d'origine: Chili
Classifications: Score 18/20
Raisins: 100% Sauvignon Blanc
Prêt à boire: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 12.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.