



Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Trésor blanc du Haut-Médoc

Description:

Un vin blanc du Haut-Médoc qui surprend par sa fraîcheur juteuse et sa complexité aromatique - et qui prouve de manière impressionnante que Bordeaux n'est pas seulement capable de produire du vin rouge. Des arômes d'agrumes, de fines notes exotiques et un soupçon d'épices de chêne assurent une complexité impressionnante au palais. Frais et puissant à la fois.

Profile aromatique:

Jaune pâle. Bouquet ouvert, pêche blanche, zeste de mandarine et huile d'orange. Bouche fluide, d'une belle richesse, extrait poivré et corps élancé. Zeste de pamplemousse et kumquat dans la finale concentrée.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 54% Gros Manseng, 36% Sauvignon Gris, 10% Savagnin

N° article: 1344224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Herkunft:	France
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	54% Gros Manseng, 36% Sauvignon Gris, 10% Savagnin
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.