



Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Le grand classique blanc signé Mondavi

Beschreibung:

Le Sauvignon Blanc passe brièvement en fûts de chêne, mais plutôt que de révéler les arômes typiquement beurrés d'un Chardonnay, cet élevage lui confère une maturation caractéristique et subtile. Impressionné par les blancs de la Loire, Robert Mondavi a importé ce savoirfaire aux États-Unis et défini un genre particulier, totalement novateur pour un domaine californien. Le Sauvignon Blanc est une merveille avec du poisson et des fruits de mer.

Degustationsnotiz:

Jaune clair avec des reflets vert tendre. Des touches d'agrumes et de citronnelle rehaussent le délicat bouquet de groseille à maquereau, de fleurs de camomille séchées et d'extrait de thé vert. Subtiles nuances poivrées et minéralité soutenue en milieu de bouche. Finale concentrée aux arômes de primevère, de reine-claude et de bois de santal.

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec du saumon, des fruits de mer, des écrevisses, des scampi ou une salade de thon. Il accompagnera aussi à merveille la volaille et une pièce de veau délicatement rôtie.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Robert Mondavi Winery

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnummer: 0415519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon
A boire:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés