



Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Les Hutins

Elevage: en Cuve inox

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

Vol. alcool: 13.8%

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0914924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés