



Sauvignon Blanc

Paso Robles, Daou Vineyards

Le Sauvignon Blanc de Daou est divin avec du poisson

Beschreibung:

Encore confidentielle, mais en plein essor, la région viticole de Paso Robles se trouve à mi-chemin entre San Francisco et Los Angeles. Elle bénéficie d'un microclimat unique qui donne naissance à un Sauvignon Blanc de grande qualité: des journées chaudes et des nuits fraîches qui préservent l'acidité naturelle et les arômes très vifs des raisins.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Bouquet de groseilles à maquereau mûres, de litchi et de thé vert froid. Bouche juteuse et racée, extrait poivré et corps moyen. Finale concentrée aux délicats arômes de carambole, de citronnelle et d'estragon.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ccoas

Produzent: Daou Vineyards

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1185320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés