

# SENTIUM

# Sentium

Sauvignon Blanc, Mendocino, Sentium Wines

Un sauvignon blanc de 4e génération

### Beschreibung:

Derrière Sentium se cache la relève très talentueuse de la célèbre famille Mondavi, notamment Chiara et Dante qui investissent beaucoup d'énergie dans le projet. En termes de quantité, l'empire viticole ne souhaite plus depuis longtemps jouer dans la cour des grands. Aujourd'hui, les Mondavi misent sur la petite production, la qualité et une «haute qualité» sans compromis. Dans la vallée d'Alexander, qui appartient au comté de Sonoma, ils ont trouvé des vignes de sauvignon très anciennes qui, grâce à la combinaison climatique parfaite entre le soleil californien et la fraîcheur du Pacifique, offrent une qualité exceptionnelle. La suite est également du plus haut niveau les raisins sont transformés dans le domaine viticole familial «Continuum» à Napa, situé sur la prestigieuse colline de Pritchard Hill et doté d'un équipement de cave de très haut niveau. Nez de melon miel, bouche de pêche blanche et d'ananas, intense et élégant à la fois, avec une acidité mûre très fine, un mélange grandiose de richesse et de fraîcheur, si franc et avec une belle longueur grâce aux vents frais du Pacifique. «Haut de gamme, mais rare»: seulement 5 000 bouteilles ont été mises en bouteille.

### **Degustationsnotiz:**

### Accompagne idéalement:

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

# Servier empfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: États-Unis Sous-région: Ncoas Produzent: Mendocino

**Elevage:** 9 Mois en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 93% Sauvignon Blanc, 7% Sémillon

Artikelnummer: 1383022

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Sentium**

Sauvignon Blanc Mendocino

**Herkunft:** États-Unis

**Notation:** James Suckling 94/100, Score 19/20 **Cépage(s):** 93% Sauvignon Blanc, 7% Sémillon

Weinbau: Traditionnelle Elevage: 9 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés