



2016 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Un grand classique blanc signé Mondavi

Description:

Un grand classique de la Robert Mondavi Winery, élevé en fûts de chêne, et qui n'est pas sans rappeler un Bordeaux blanc de Pessac-Léognan. Fabuleux pour accompagner des poissons nobles ou des fruits de mer frais.

Note de dégustation:

Jaune clair. Bouquet fruité et complexe aux notes de pamplemousse bien mûr, de carambole et de fleurs de sureau, puis de mandarine et d'herbes des prés. Attaque onctueuse avec une belle acidité, rond et fondant dans le milieu de bouche complexe. Mélisse, poivre blanc et groseilles, dans la finale intense et parfaitement équilibrée.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Mondavi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon
Référence:	0415516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés