



2017 Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Un Sauvignon Blanc de classe mondiale en provenance de Marlborough

Description:

C'est dans un endroit magique de Nouvelle-Zélande, où seuls quelques miles nautiques séparent l'île du Nord de celle du Sud, que sont cultivées les vignes de Sauvignon Blanc du domaine Henri Bourgeois. Cette maison française est déjà très connue pour ses vins de Loire d'une grande finesse. Un vin qui mérite tous les applaudissements.

Note de dégustation:

Jaune-vert lumineux typique. Des notes d'herbes soulignent le joli bouquet aux parfums de fruit de la passion, de pamplemousse et de melon. Un Sauvignon du nouveau monde gourmand et racé, d'une amplitude fondante sur de somptueuses notes florales et fruitées où se révèlent des arômes de groseilles à maquereau bien mûres, de poires et de fleurs de sureau. Belle harmonie entre l'onctuosité, la délicate acidité et la veine minérale. Tout en longueur et en intensité.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les mets au poisson comme la salade de thon, les poissons fumés ou les pâtes aux fruits de mer, mais il convient aussi très bien pour les terrines de légumes, le taboulé ou les raviolis chinois.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Nouvelle-Zélande
Région:	Marlborough
Producteur:	Clos Henri
Notation(s):	Score 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0740417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Score 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés