



2018 Sauvignon Blanc

Marlborough, Cloudy Bay Vineyards

Note de dégustation:

Doré lumineux aux reflets tirant sur le vert. Des notes florales agrémentent le bouquet d'agrumes, de zeste de citron vert, de groseilles à maquereau et de fruit de la passion. Concentré en bouche, avec une belle ampleur, des fruits à noyau et des fruits tropicaux. On appréciera la belle vivacité de ce vin.

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:	Cloudy Bay
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0225318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough

Cloudy Bay Vineyards

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés