



2018 Torrontés

Salta, Alamos, 100 years of Family Winemaking

Parfait pour l'apéritif

Description:

La version argentine et pleine de caractère du Sauvignon Blanc, produite à Salta, dans le nord du pays.

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Nez très intense au doux parfum de rose, d'abricots secs et de fruits de la passion avec également une fine note de noix de muscade. Attaque fruitée, aux arômes très bien structurés, fleurs de sureau et quelques notes d'agrumes soutenues par une belle touche de fraîcheur et un peu de poivre blanc ; finale persistante.

Accompagne idéale:

Idéal en accompagnement de tapas, salade de pain et olives, il est également fabuleux à l'apéro et avec des gratins de légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Salta
Producteur:	Alamos
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Torrontés
Référence:	0820118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torrentés

Salta

Alamos

100 years of Family Winemaking

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Torrentés
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés