



2017 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

L'interprétation d'un Bordeaux blanc par 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 vif avec de délicats reflets vert citron. Bouquet envoûtant de pomelo mûr, de menthe fraîche et de pamplemousse rose, avec en arrière nez des zestes d'orange sanguine et une minéralité marquée. Milieu de bouche d'une fraîcheur soutenue avec un extrait mûr, séduit par sa finesse et son énorme fruité. Dans la finale aromatique, des mirabelles, des primevères, une jolie note de craie et de la carambole.

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):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Référence:	0415517

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):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés