



2018 Sauvignon Blanc

Marlborough, Kim Crawford

Une fraîcheur irrésistible en provenance de Marlborough

Description:

La cote de popularité du Sauvignon Blanc de Nouvelle- Zélande ne cesse d'augmenter dans le monde entier. Il se distingue par sa fraîcheur vibrante et son bouquet fruité aux arômes d'ananas, de litchi et de pamplemousse. Le fondateur du domaine, Kim Crawford, a fait appel en 2005 à l'oenologue Anthony Walkenhorst, qui a depuis lors été maintes fois récompensé pour son Sauvignon Blanc.

Note de dégustation:

Jaune vif aux reflets verts dorés. L'ananas et le litchi dominent le nez exotique, suivis par du tilleul, des coings et des agrumes, un nez qui crée déjà l'envie. Palais délicatement crémeux avec une grande interaction entre poires Williams, pamplemousse et miel d'acacia, un équilibre séduisant entre fraîcheur et douceur, à nouveau de l'ananas et de la fleur de sureau, un plaisir de boire de Marlborough sans confusion possible et jusqu'à la dernière goutte.

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:	Kim Crawford
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0836018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Kim Crawford

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés