



2018 Lugore

Vermentino di Sardegna DOC, Cantine Sardus Pater

La figure de proue méditerranéenne

Description:

Un vin blanc d'une grande fraîcheur, idéal pour accompagner des plats de poisson et de fruits de mer.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Sardaigne

Producteur:

Sardus Pater

Notation(s):

Score 17.5/20

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s):

100% Vermentino

Référence:

0682718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugore

Vermentino di Sardegna DOC
Cantine Sardus Pater

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Vermentino |
| Apogée: | A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime. |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |