



2017 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Un cépage de la Loire en provenance de Marlborough

Description:

Le domaine fondé en Nouvelle-Zélande par la célèbre maison Henri Bourgeois, de la vallée de la Loire, mérite bien une standing ovation. Le Clos Henri est sa figure de proue et fait partie de l'élite des Sauvignons néo-zélandais. Puissant, élégant et plein de finesse. Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats de poisson: salade de thon, poisson fumé ou pâtes aux fruits de mer. Par ailleurs, il est produit en biodynamie.

Note de dégustation:

Jaune clair lumineux aux reflets verts. Bouquet ouvert aux merveilleuses notes de fruits mûrs, d'herbes fraîchement hachées et de menthe. Bouche ample et gourmande aux arômes de mangue, de kiwi, de pamplemousse, de citron vert et de fruit de la passion, avec une touche aérienne épicée et saline qui apporte beaucoup de vivacité. Des notes de silex accompagnent la finale fumée, puissante et persistante. Sans conteste l'un des meilleurs Sauvignon Blanc du Nouveau Monde.

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 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Nouvelle-Zélande
Région:	Marlborough
Producteur:	Clos Henri
Notation(s):	Falstaff 95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0740317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Falstaff 95/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés