



2018 Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Un Sauvignon Blanc fruité de Marlborough

Description:

C'est dans un endroit magique de Nouvelle-Zélande, où seuls quelques miles nautiques séparent l'île du Nord de celle du Sud, que sont cultivées les vignes de Sauvignon Blanc du domaine Henri Bourgeois. Cette maison française est déjà très connue pour ses vins de Loire d'une grande finesse. Un vin qui mérite tous les applaudissements.

Note de dégustation:

Jaune-vert vif. Bouquet ouvert de pamplemousse, de fruits de la passion juteux, de melon et d'herbes fraîches. Comme toujours une référence dans sa catégorie, fruit juteux et persistant, grandes ampleur et longueur. Plein de finesse, complexe, fleurs de sureau, poire, groseilles à maquereau mûres. Une structure acide mûre et crémeuse, parfaitement intégrée, avec beaucoup de finesse et une note minérale épicée. Belle intensité.

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:	Clos Henri
Notation(s):	James Suckling 92/100
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0740418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés