



2018 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Le grand classique blanc signé Mondavi

Description:

Le Fumé Blanc passe brièvement en fûts de chêne, mais plutôt que de révéler les arômes typiquement beurrés d'un Chardonnay, cet élevage lui confère une maturation caractéristique et subtile. Impressionné par les blancs de la Loire, Robert Mondavi a importé ce savoir-faire aux États-Unis et défini un genre particulier, totalement novateur pour un domaine californien. Le Fumé Blanc est une merveille avec du poisson et des fruits de mer.

Note de dégustation:

Jaune pâle. Bouquet fruité et complexe de pamplemousse mûr, de mandarine et de fleur de sureau, avec en arrière nez des herbes des champs fraîches et de la carambole. Attaque crémeuse avec une acidité de fruit bien soutenue et un palais fondant, milieu de bouche complexe. Mélisse, poivre blanc fraîchement moulu et groseilles à maquereau, équilibre parfait jusqu'à la finale intense.

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):	Score 18/20, Mundus Vini Silver
Élevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	87% Sauvignon Blanc, 13% Sémillon
Référence:	0415518

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):	Score 18/20, Mundus Vini Silver
Cépage(s):	87% Sauvignon Blanc, 13% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés