



2017 Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Parfait pour les poissons et fruits de mer

Note de dégustation:

Jaune clair, pâle sur le disque. Une attaque délicate avec des fleurs blanches, du pamplemousse et de la verveine, suivis de camomille séchée, de sauge fraîche et de mangue verte. Milieu de bouche avec un beau coeur minéral et une texture légèrement salée. Dans la finale complexe, du poivre blanc fraîchement moulu, du pamplemousse et un extrait charnu.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Stag's Leap Wine Cellars
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	86% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Musque, 3% Sémillon, 1% Muscat Canelli
Référence:	1031217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Aveta

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	86% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Musque, 3% Sémillon, 1% Muscat Canelli
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés