



2019 Sauvignon Blanc

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Savoureux, frais et équilibré

Description:

Les raisins de ce Sauvignon Blanc de Majorque sont gorgés de soleil environ 300 jours par an. Il en résulte un vin vif, doté d'un excellent arôme, d'un bon corps et de beaucoup de saveur.

Note de dégustation:

Arômes typiques d'agrumes comme le citron vert et le pamplemousse rose. Ample en bouche avec des arômes intenses de fruits tropicaux comme l'ananas et la mangue croquante. Très harmonieux et parfaitement équilibré.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Macià Batle
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1065219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés