

2019 Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca, Viña Errázuriz

Note de dégustation:
Jaune moyen, avec des accents dorés. Le Sauvignon Blanc dans sa forme la plus exotique: notes classiques d'agrumes, entremêlées d'ananas, d'abricots et d'oranges confites, également un peu d'épices; en bouche un splendide équilibre entre des arômes de fruits jaunes et une belle fraîcheur, coing et raisins secs, beau fondant et une étonnante concentration de fruit; finale persistante.

Accompagne idéale:
Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:
Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée de Casablanca
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	96% Sauvignon Blanc, 4% Viognier
Référence:	0591019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Late Harvest

Valle de Casablanca
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	96% Sauvignon Blanc, 4% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch