



## 2019 Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Un Sauvignon Blanc noté 94 points à moins de 18 francs!

### Description:

Une rencontre fascinante entre les styles européen et néo-zélandais du Sauvignon Blanc, orchestrée par l'illustre domaine de la vallée de la Loire, Henri Bourgeois.

### Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Nez gourmand marqué par le fruit de la passion, le pamplemousse et le melon, sur des notes d'herbes des champs. Juteux et fruité en bouche, il offre une belle opulence d'arômes fruités et floraux, poire et groseilles, texture fraîche, onctueuse et pleine de finesse, acidité modérée. Bonne longueur en finale.

### 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

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Nouvelle-Zélande       |
| <b>Région:</b>         | Marlborough            |
| <b>Producteur:</b>     | Clos Henri             |
| <b>Notation(s):</b>    | Wine Enthusiast 94/100 |
| <b>Elevage:</b>        | 3 Mois en Cuve inox    |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio                    |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                 |
| <b>Apogée:</b>         | À l'apogée             |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Sauvignon Blanc   |
| <b>Référence:</b>      | 0740419                |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough  
Clos Henri (Bio)

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Nouvelle-Zélande            |
| <b>Notation(s):</b> | Wine Enthusiast 94/100      |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Sauvignon Blanc        |
| <b>Apogée:</b>      | À l'apogée                  |
| <b>Viticulture:</b> | Bio                         |
| <b>Elevage:</b>     | 3 Mois en Cuve inox         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |