



2018 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Note sensationnelle de 94 points pour ce Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande

Description:

La grande maison française Henri Bourgeois mérite des applaudissements pour son domaine créé en Nouvelle-Zélande. Le Clos Henri, produit en biodynamie, est sa figure de proue et fait partie de l'élite des Sauvignons Blancs néozélandais. Puissant, élégant et plein de finesse. Une offre unique tout simplement irrésistible.

Note de dégustation:

Jaune-vert étincelant. Bouquet typique du cépage, herbes sauvages, cire d'abeille et fines herbes fraîches. En bouche, le fruit est très intense, concentration et fondant, herbe fraîchement fauchée et agrumes, le tout agrémenté d'une veine minérale salée. Joli fruit rappelant le kiwi, la mangue, le citron vert et les agrumes. Dans la longue finale d'une incroyable persistance, on peut également déceler des saveurs fumées de silex.

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 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Nouvelle-Zélande
Région:	Marlborough
Producteur:	Clos Henri
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, J. Halliday 94/100
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0740318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, J. Halliday 94/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés