



2022 Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Sans aucun doute l'un des sauvignons les plus complexes de Suisse

Description:

Le Domaine les Hutins compte au total 9 hectares de vignes, sur lesquelles pas moins de 20 cépages différents sont cultivés. Le style fruité, clair et élégant est typique de tous les vins. Pour le sauvignon, ils s'y connaissent particulièrement bien : Dès le début des années 1980, les Hutin ont planté les premiers ceps de sauvignon blanc, à une époque où personne d'autre en Suisse ne pensait à de telles extravagances. Année après année, c'est une valeur sûre et très appréciée.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées lumineuses. Nez typique du cépage aux notes d'agrumes, de fleurs de sureau et de poivre blanc. La bouche est très élégante et éclatante, citrons verts, mirabelles et un peu de menthe citronnée. C'est un vin superbement équilibré, qui n'est jamais intrusif, avec une finale d'une magnifique complexité.

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:	Suisse
Région:	Genève
Producteur:	Hutins
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0914922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés