



2022 Illumination

Sauvignon Blanc, Rutherford - Napa Valley, Quintessa

Quand Napa rencontre Sonoma - un sauvignon d'une brillance éclatante

Description:

Illumination décrit la couleur brillante et changeante que les raisins de sauvignon blanc mûrs ont donnée dans le vignoble - un magnifique jeu de couleurs de la nature. Les raisins proviennent aussi bien de la Napa Valley que de la Sonoma Valley, où ils sont triés à la main et élevés strictement selon leurs parcelles. Ce vin ne contient pas seulement du Sauvignon Blanc, mais aussi une grande partie de Sauvignon Blanc Musqué, une variante encore plus aromatique du Sauvignon classique, ainsi qu'une petite partie de Sémillon, le cépage classique de Sauternes. Fermenté sur des levures sauvages et élevé dans différentes cuves de fermentation afin d'obtenir un vin caractéristique. L'Illumination est doté d'une énorme intensité aromatique, de profondeur et de texture. Le pamplemousse, la pêche blanche, les arômes floraux sont associés à des essences herbacées. Une minéralité perceptible rafraîchit le palais tandis que la finale est d'une longueur grandiose.

Note de dégustation:

Bouquet intense de pommes séchées, avec des touches d'ananas, de citron et de miel de tilleul. Milieu de bouche onctueux, racé et équilibré. Minéralité en soutien dans la finale aromatique de fleurs blanches et fruits jaunes.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Quintessa
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Sauvignon Musque, 33% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon
Référence:	1206722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Illumination

Sauvignon Blanc
Rutherford - Napa Valley
Quintessa

Origine: États-Unis

Notation(s):

Cépage(s): 50% Sauvignon Musque, 33% Sauvignon Blanc,
17% Sémillon

Apogée: jusqu'en 2030

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés