



2023 Sauvignon Blanc

Marlborough, Kim Crawford

Fraîcheur néo-zélandaise typique de Marlborough

Description:

Le Sauvignon Blanc de Nouvelle- Zélande est prisé dans le monde entier. Kim Crawford l'interprète à sa manière et impose ainsi une nouvelle référence, ce qui lui a déjà valu toute une série de distinctions. La fraîcheur vibrante et le bouquet fruité aux arômes d'ananas, de litchi et de pamplemousse sont tout simplement irrésistibles.

Note de dégustation:

Jaune lumineux avec de délicats reflets verts. Nez très engageant et d'un bel exotisme, ananas et litchi mûrs, citron vert et coing. Belle densité dans la bouche onctueuse et racée, avec la fraîcheur typique de Nouvelle-Zélande. Grande fluidité, interaction très réussie entre le pamplemousse mûr, la poire Williams et le miel d'acacia. Finale persistante avec un équilibre parfait entre douceur d'extrait et fraîcheur.

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

Pays d'origine:	Nouvelle-Zélande
Région:	Marlborough
Producteur:	Kim Crawford
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	97.5% Sauvignon Blanc, 2.5% Andere Rebsorten
Référence:	0836023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Kim Crawford

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	97.5% Sauvignon Blanc, 2.5% Andere Rebsorten
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés