



2022 Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Gian Boner

Excellent Sauvignon élevé en barrique

Description:

Si la production de Gian Boner est modeste, elle n'en est pas moins très fine - de ses 4,5 hectares de vignes, il tire chaque année 30'000 bouteilles de vin seulement. Ses vignes, pour la plupart très anciennes, poussent sur les sols calcaires très riches en nutriments des parcelles hautes au-dessus de Malans, où elles bénéficient d'un soleil plus généreux que n'importe où ailleurs dans la région.

Note de dégustation:

Jaune moyen, d'un superbe éclat. Nez de sauvignon blanc mûr et très harmonieux, rappelant le pamplemousse rose et le zeste de citron vert, sur un soupçon de fleurs de sureau. La bouche d'une belle fraîcheur est elle aussi marquée par les agrumes, vinifié avec une grande précision, il déborde d'arômes, des touches de granny smith et de poivre blanc viennent s'y greffer; finale vive et longue.

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:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Boner
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1125022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés