



2023 Sauvignon Blanc Estate

Marlborough - Wairau Valley, Clos Henri Vineyard

Le souffle de la Loire sur Marlborough

Description:

Une rencontre fascinante entre les styles européen et néo-zélandais du Sauvignon Blanc, orchestrée par l'illustre domaine de la vallée de la Loire, Henri Bourgeois.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets verts. Joli bouquet délicatement minéral aux notes de pamplemousse blanc, d'agrumes, de poire, de fruit de la passion juteux, de melon, de fenouil et d'herbes fraîches hachées. En bouche, il est précis et assez puissant, avec un beau fondant et un fruit juteux, une acidité subtile et bien intégrée, ainsi que des nuances herbacées. Une fois de plus une référence dans sa catégorie, avec une belle ampleur et de la complexité jusqu'en finale. Dynamique et plein de finesse, il est produit à partir de raisins certifiés Bio. Belle intensité en bouche.

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:	Clos Henri
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0740423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Estate

Marlborough - Wairau Valley
Clos Henri Vineyard

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés