



## 2015 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Le grand classique de Mondavi

**Description:**

Un grand classique de la Robert Mondavi Winery, élevé en fûts de chêne, et qui n'est pas sans rappeler un Bordeaux blanc de Pessac-Léognan. Fabuleux pour accompagner des poissons nobles ou des fruits de mer frais.

**Note de dégustation:**

Jaune vif avec des reflets verts. Bouquet fruité complexe rappelant le melon jaune, le pamplemousse mûr et le sureau, avec en arrière nez des herbes fraîches des prés et de l'extrait de thé vert. Attaque onctueuse avec une belle acidité, rond et fondant, milieu de bouche complexe, arômes de mélisse, de poivre blanc, de poivron vert et d'amandes fraîchement moulues, un équilibre parfait jusque dans la finale intense.

**Accompagne idéale:**

Servez ce vin avec du saumon, des fruits de mer, des écrevisses, des scampi ou une salade de thon. Il accompagnera aussi à merveille la volaille et une pièce de veau délicatement rôtie.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Mondavi
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	5 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon
<b>Référence:</b>	0415515

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Fumé Blanc**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon  
**Apogée:** jusqu'en 2021  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 5 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés