



## 2023 Sauvignon Blanc Otira

Marlborough, Clos Henri

Un cépage de la Loire en provenance de Marlborough

### Description:

Le domaine fondé en Nouvelle-Zélande par la célèbre maison Henri Bourgeois, de la vallée de la Loire, mérite bien une standing ovation. Le Clos Henri est sa figure de proue et fait partie de l'élite des Sauvignons néo-zélandais. Puissant, élégant et plein de finesse. Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats de poisson: salade de thon, poisson fumé ou pâtes aux fruits de mer. Par ailleurs, il est produit en biodynamie.

### Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Le bouquet séduisant et frais est marqué par les fruits de la passion et les agrumes, sur des nuances d'herbe fraîchement coupée, de pierre humide et de fines herbes. La bouche est dominée par un fruité gourmand, richesse aromatique, fondant et complexité. Très beaux arômes d'agrumes, zestes, fruit de la passion et mangue, sur de superbes nuances épicées, subtiles et agréables, la fraîche acidité est parfaitement intégrée, discrète note de silex. Puissance, amplitude et grande persistance.

### 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 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Nouvelle-Zélande
<b>Région:</b>	Marlborough
<b>Producteur:</b>	Clos Henri
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0740323

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

Taille: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Otira

Marlborough  
Clos Henri

<b>Origine:</b>	Nouvelle-Zélande
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés