



2022 Sauvignon 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 clair avec des reflets vert tendre. Des touches d'agrumes et de citronnelle rehaussent le délicat bouquet de groseille à maquereau, de fleurs de camomille séchées et d'extrait de thé vert. Subtiles nuances poivrées et minéralité soutenue en milieu de bouche. Finale concentrée aux arômes de primevère, de reine-claude et de bois de santal.

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

Pays d'origine:

États-Unis

Région:

Californie

Sous-région:

North Coast

Producteur:

Mondavi

Notation(s):

Elevage:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

93.35% Sauvignon Blanc, 6.65% Sémillon

Référence:

0415522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	États-Unis
Notation(s):	
Cépage(s):	93.35% Sauvignon Blanc, 6.65% Sémillon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés