



## Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Senza dubbio uno dei Sauvignon più complessi della Svizzera.

### **Descrizione:**

Il Domaine les Hutins possiede un totale di 9 ettari di vigneto, su cui vengono coltivate non meno di 20 varietà di uve diverse. Lo stile fruttato, chiaro ed elegante è tipico di tutti i vini. Quando si tratta di Sauvignon Blanc, sanno il fatto loro: all'inizio degli anni '80, gli Hutins hanno piantato le prime viti di Sauvignon Blanc, in un momento in cui nessun altro in Svizzera pensava a tali stravaganze. Anno dopo anno, è una scommessa sicura e molto amata.

### **Profilo aromatico:**

Giallo medio con riflessi dorati e brillanti. Al naso è tipico del vitigno, con note di agrumi, fiori di sambuco e pepe bianco. Al palato è molto elegante e luminoso, con tagli, prugne mirabelle e un accenno di menta al limone. È un vino superbamente equilibrato, mai invadente, con un finale di grande complessità.

### **Ideale con:**

Coregone al burro di limone, quiche alle erbe con erba cipollina e prezzemolo, asparagi con salsa ginevrina alle erbe, crostini di formaggio di capra con miele e timo, ceviche di branzino con lime, coriandolo e peperoncino, risotto con zucchine ed erbe fresche.

### **Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Domaine Les Hutins

**Viticoltura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 14.3%

**Numero articolo:** 0914925

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Vol. alcolici:</b>	14.3%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.