



Menetou-Salon AOC

Henri Bourgeois

Un segreto da insider dalla Valle della Loira

Descrizione:

Die Trauben für diesen Menetou-Salon wachsen in Weinbergen mit südwestlicher Exposition auf kalkig-tonigen Böden. Dadurch überzeugt dieser Sauvignon Blanc nicht nur mit herrlicher Frische sowie markanter Blüten- und Zitrusaromatik, sondern auch mit ausgeprägt würzigen Anklängen, intensiv fruchtigem Charakter und guter Länge.

Profilo aromatico:

Giallo scintillante con sfumature verdi. Deliziose note di Sauvignon impreziosiscono il bouquet aperto di uva spina matura, prugne mirabelle e lime. Rinvigorente, succoso e ricco di frutta, con una sottile mineralità e un'acidità armoniosa e perfettamente integrata.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

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: Francia

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1093723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.