



Etoile du Sud Blanc

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

La gioia di vivere del Sud della Francia per tutte le occasioni

Descrizione:

Con questo bianco, Jean-Roger Calvet e Jean-Luc Thunevin sono riusciti a produrre un grande vino bianco dall'eccellente bevibilità. L'intenso aroma fruttato è meravigliosamente completato da una bocca cremosa e da una freschezza perfettamente equilibrata.

Profilo aromatico:

Giallo intenso con riflessi dorati. Naso complesso di melone e mela cotogna, con note di fiori di pera e un tocco esotico. L'attacco è morbido e cremoso, con una buona pienezza e allo stesso tempo rinvigorente, ora ha anche aromi di albicocche e prugne mirabelle, sull'affascinante freschezza dello zenzero e sulla delicata dolcezza del miele d'acacia fino al succoso e tenero finale.

Abbinamenti:

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

Produttore: Thunevin-Calvet

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2028

Uva: 80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc

Numero articolo: 1240523

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud Blanc

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc
Maturità di degustazione: da subito fino al 2028
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.