



Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Il tesoro bianco dell'Haut-Médoc

Descrizione:

Un vino bianco dell'Haut-Médoc che sorprende per la sua succosa freschezza e complessità aromatica, dimostrando in modo impressionante che Bordeaux non è solo capace di produrre vino rosso. Aromi di agrumi, fini note esotiche e un accenno di spezie di quercia assicurano una complessità impressionante al palato. Fresco e potente allo stesso tempo.

Profilo aromatico:

Giallo pallido. Bouquet aperto di pesca bianca, scorza di mandarino e olio d'arancia. Palato fluido e ricco, estratto pepato e corpo snello. Scorza di pompelmo e kumquat nel finale concentrato.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 45% Gros Manseng, 40% Sauvignon Gris, 15% Savagnin

Numero articolo: 1344223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 93-95/20, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	45% Gros Manseng, 40% Sauvignon Gris, 15% Savagnin
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.