



2016 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Know-how dalla Loira a Marlborough

Descrizione del vino:

La grande casa Henri Bourgeois merita un applauso per la sua tenuta neozelandese. Clos Henri è la sua punta di diamante ed è uno dei Sauvignon d'élite della Nuova Zelanda. Potente, elegante e pieno di finezza. Questo vino di alta gamma soddisfa le specifiche dell'agricoltura biologica.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Bouquet aperto, tipico del vitigno, fruttato ed erbaceo. Il palato morbido è potente e concentrato, la vena minerale salina esalta gli aromi di erbe da giardino e prato appena tagliato, kiwi, mango, lime e agrumi. Sfumature affumicate di pietra focaia accompagnano il finale lungo e potente. Uno dei migliori Sauvignon Blanc del Nuovo Mondo.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per piatti a base di pesce come insalata di tonno, pesce affumicato o pasta ai frutti di mare, ma si abbina bene anche a terrine di verdure, tabbouleh o ravioli cinesi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	NZ
Regione:	Marlborough
Produttore:	Clos Henri
Valutazioni:	0, 0, 0
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0740316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	NZ
Valutazioni:	0, 0, 0
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi