



2018 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Uno strepitoso 94 punti per questo Sauvignon Blanc neozelandese.

Descrizione del vino:

La grande casa francese Henri Bourgeois merita un applauso per la sua tenuta neozelandese. Clos Henri, prodotto in modo biodinamico, è il suo vino di punta e uno dei Sauvignon Blanc d'élite della Nuova Zelanda. Potente, elegante e pieno di finezza. Un'offerta unica, semplicemente irresistibile.

Nota di degustazione:

Giallo-verde frizzante. Il bouquet è tipico del vitigno, con erbe selvatiche, cera d'api ed erbe fresche. Al palato, il frutto è molto intenso, concentrato e fondente, con erba appena tagliata e agrumi, esaltati da una vena minerale salata. Un bel frutto che ricorda il kiwi, il mango, il lime e gli agrumi. Nel lungo finale, di incredibile persistenza, si percepiscono anche sapori di affumicatura.

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:	Wine Enthusiast 94/100, J. Halliday 94/100
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0740318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	NZ
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94/100, J. Halliday 94/100
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