



2022 Sauvignon Blanc

Marlborough, Cloudy Bay Vineyards

Un vin idéal qui reflète parfaitement la région et le cépage

Description:

Cloudy Bay exploite quelques-uns des meilleurs vignobles de Nouvelle-Zélande. Les rares parcelles se trouvent à Marlborough et Central Otago.

Note de dégustation:

Jaune clair doré et lumineux. Bouquet typique de groseille à maquereau, de foin, d'herbe fraîchement coupée et de zeste de citron. En bouche, arômes gourmands de poire verte, de pamplemousse, de fruit de la passion et d'agrumes. Très frais, croquant et précis.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les mets au poisson comme la salade de thon, les poissons fumés ou les pâtes aux fruits de mer, mais il convient aussi très bien pour les terrines de légumes, le taboulé ou les raviolis chinois.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Nouvelle-Zélande
Région:	Marlborough
Producteur:	Cloudy Bay
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0225322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Cloudy Bay Vineyards

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés