

<http://www.calvet.com/nos-vins/vins-de-cepage/varietals/sauvignon-blanc/>



Calvet Varietals

Sauvignon blanc

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée
100 % Sauvignon Blanc

Vinification

La vinification se fait avec le contact de la peau qui produit des arômes de fruits, de la structure et de l'intensité aromatique. La fermentation à froid permet de préserver les arômes et la fraîcheur à long terme.

Caractéristiques organoleptiques

Une couleur jaune pâle avec des reflets verts.
Un bouquet flatteur donnant des notes de fruits tropicaux et d'agrumes.
Un vin riche, frais et croquant.

Comment l'apprécier ?

De 8 à 10 ° C
Accompagne les rouleaux de printemps, Sushi, plats traditionnels péruviens, du saumon fumé ou des crustacés.

Safrá 2019. Jantar em 23/02/2021.