



Malanser Sauvignon Blanc 2022

Le bouquet épicé, dominé par des groseilles à maquereau mûres, donne énormément envie de boire la première gorgée. En bouche, il fait preuve d'une élégance noble avec une douceur extraite flatteuse et une finale rafraîchissante et légèrement sèche.

Producteur	Von Salis AG
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	203262



Vinification

Fermentation à température contrôlée entre 15 et 17°C. Élevage en cuve d'acier.

Terroir

À Malans, les vignes poussent sur les terrains plats devant le village et sur les terrasses escarpées derrière le village.

Histoire

En venant du sud, le pittoresque Malans, premier village viticole, ouvre aux amateurs de vin les portes de la Seigneurie grisonne. Les grandes familles des Grisons vivaient et construisaient autrefois à Malans, comme en témoignent les imposantes maisons patriciennes.

