



Fenomenal Sauvignon Blanc 2023

Dans le verre, un jaune citron clair avec des reflets verts. Le nez est intense avec des arômes de fruits de la passion, de mangue, de groseilles à maquereau et de citron vert râpé. En bouche, il est volumineux et intense dans ses arômes, mais néanmoins rafraîchissant.

Producteur	Fenomenal
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320743
Accord mets et vins	Apéritif, Plats végétariens, Plats légers, Fromage



Vinification

Les raisins sont égrappés, foulés et suivent une macération à froid pendant 6 heures. Le pressurage a lieu la nuit pour profiter des températures plus basses. La fermentation a lieu dans une cuve en acier.

