



## Auzells 2022

CHF 14.50 | 10 cl = CHF 1.93

Robe jaune d'or pâle. Le nez complexe et minéral dévoile des agrumes, du fenouil, des herbes méditerranéennes et du poivre blanc. Caractériel, le palais offre des arômes exotiques et des nuances épicées. Une longue finale rafraîchissante.

Producteur	Tomàs Cusiné
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Costers del Segre
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Macabeo, Riesling, Sauvignon Blanc, Albariño, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	7406622
Accord mets et vins	Apéritif, Légumes, Volaille



### Vinification

90% du raisin est vinifié en cuve en acier et 10% en barriques françaises. L'élevage sur lies fines dure ensuite 5 mois.

