



Fenomenal Sauvignon Blanc 2024

CHF 13.00 | 10 cl = CHF 1.73

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 | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Sauvignon Blanc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320754 |
| 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.

