



Sauvignon Blanc Graubünden 2025

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Ce vin séduit par une aromatique nette et expressive, dominée par des notes de groseille à maquereau mûre, accompagnées de délicates nuances épicées. Ce fruit précis apporte au bouquet fraîcheur et vivacité, dans un style particulièrement séduisant. En bouche, il se montre élégant et équilibré, porté par une légère douceur d'extrait qui lui confère une agréable rondeur. Parallèlement, une acidité fraîche et bien intégrée apporte structure et tension, avant de laisser place à une finale rafraîchissante et légèrement sèche. La finale nette et vivifiante souligne la précision de son style et fait de ce Sauvignon Blanc un vin blanc élégant et droit, qui conjugue harmonieusement fraîcheur et expression.

Producteur	Von Salis AG
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324045
Accord mets et vins	Apéritif, Plats légers, Plats à base d'asperges



Vinification

Les raisins sont pressés délicatement puis fermentés à température contrôlée, entre 15 et 17 °C, afin de préserver avec précision les arômes typiques du cépage. L'élevage en cuve inox met en valeur la fraîcheur ainsi que l'expression aromatique pure et caractéristique du cépage.

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.

