



SANTA JULIA SAUVIGNON BLANC 2016

Cépages: 100 % Sauvignon blanc.

Zone d'origine : Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin d'Argentine

Production : la récolte des raisins se fait à la main. Après la période de macération, la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées.

Degré alcoolique : 12,0 % vol.

Acidité : 7,4 g/l.

Sucre résiduel : 1,8 g/l.

Couleur : jaune pale à reflets argentés.

Arôme : Notes d'agrumes comme le pamplemousse, légèrement citronné et avec des notes végétales comme l'asperge et l'herbe récemment coupée.

Bouche : vin de grande typicité. Fruité, d'une acidité remarquable. Très frais et vif.

Mets/accords: excellent pour accompagner de fruits de mer, le fromage de chèvre et des plats issus de la cuisine asiatique.

Service : servir à 5-7°C.