

## LES FUMÉES BLANCHES Côte de Gascogne IGP Sauv. Blanc



**VARIETALES:** Sauvignon Blanc 100%

**D.O.:** Gascogne, Italia

### Información:

Les Fumées Blanches Réserve es inevitablemente el compañero ideal para todas tus veladas. Firmado por la gran casa François Lurton, la calidad y el saber hacer son innegables. Y con una relación calidad-precio-placer así... ¡Solo queda hacer el pleno!

### Vinificación:

Vinificación tradicional "en rojo", el mosto de flor permanece en contacto con las pieles durante unos 10 días; la fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero a temperatura controlada; sigue un período de crianza hasta el embotellado.

### Nota de Cata:

**Color:** Hermoso color amarillo pálido con reflejos verdes.

**Nariz:** La nariz encantadora presenta aromas intensos y delicados, con notas predominantes de cítricos típicos del Sauvignon Blanc, como limón amarillo, lima y frutas exóticas (piña). Notas minerales (calcáreas y ahumadas).

**Boca:** Boca fresca con una hermosa persistencia aromática: notas intensas de cítricos y frutas de la pasión.