

LES FUMÉES BLANCHES Les Calcariers Sauvignon Blanc Organic



VARIETALES: 100% Sauvignon Blanc

D.O.: Gascuña, Francia

Crianza:

En lías finas de 1 a 6 meses.

Vinificación:

Recolección a máquina (entre las 4 y las 9 de la mañana) para preservar la frescura. Maceración de la piel (de 8 a 12 horas). Prensado. Estabilización en frío (8/10° C) durante algunos días. Fermentación entre 16-18°C con levaduras naturales que revelan los aromas del Sauvignon.

Nota de Cata:

Color: Color amarillo pálido brillante con algunos tonos verdes.

Nariz: Nariz revela intensas notas de limón seguidas de mango, lichi y melocotón amarillo.

Boca: En boca es elegante, con buen volumen y un final fresco y salino.

Maridaje: Aperitivo, marisco, mejillones, filete de lucioperca al eneldo, lenguado meunière, carnes blancas.