



Winter Ferment Sauvignon Blanc 2021 - Diemersdal Estate - Durbanville - Afrique du Sud - 75cl

Dans un premier temps, les raisins du Winter Ferment Sauvignon, sont récoltés durant la nuit, dans le but de les préserver le plus possible de l'oxydation. Ensuite et après 3 heures de contact avec les peaux, le liquide est séparé de celles-ci et écoulé. Puis le jus obtenu, sera maintenu pendant une période de quatre mois à une température constante. C'est ainsi, que l'on atteindra une merveilleuse concentration parfaitement équilibrée. Bouche : Une pointe d'acidité complétée par une bouche pleine et homogène. Nez : Les arômes sont ceux de fruits exotiques, de pamplemousses, de fruits clairs. Robe : Jaune clair aux reflets verts.



21.78 EUR

Artcode: 00046054

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2021
Bouteille	75cl
Alcool	14,5%
Pays	Afrique du Sud
Région	Durbanville
Producteur	Diemersdal Wine Estate
Raisin	Sauvignon Blanc

Goût

Complexe, Sec

Plats

des plats légèrement épicées, flétan grillé, fruits de mer, homard grillé, lotte, moules gratinées, sole gratinée