



Reuilly A.O.P. "Dyckerhoff" - Sauvignon Blanc 75cl - 2022

Nez fin et délicat, arôme floral légèrement citronné. Equilibre harmonieux en bouche qui, lors de la dégustation, délivre un trait de fraîcheur évoquant les agrumes en final. Ce vin a une belle longueur en bouche, régulière et ceci grâce notamment à son élevage sur lies fines. ? Quand ? A boire jeune, se conserve jusqu'à 3 ans. A servir entre 11 et 12°C. ? Accompagnement : Accompagne un poulet aux maroilles, des lasagnes au saumon ou une quiche aux asperges. Ce vin est le compagnon parfait des fromages de chèvre ou de brebis ou des fromages à pâte molle comme le Saint Nectaire ou le reblochon.

14.83 EUR

Artcode: 9201

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



Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2021
Bouteille	75cl
Alcool	13,5%
Pays	France
Région	Reuilly A.O.P.
Producteur	Domaine Dyckerhoff
Raisin	Sauvignon Blanc
Goût	Frais, Fruité, Sec