



Chateau Souverain Sauvignon Blanc USA, Kalifornia

W Chateau Souverain jesteśmy dumni z naszej tradycji. Wyraz naszego zaangażowania w produkcję wina na wysokim poziomie można znaleźć w ikonach na naszej etykiecie. Korona symbolizuje nasze niepodległe podejście do produkcji wina. W naszej winnicy nie boimy się eksperymentować z nowoczesnymi metodami produkcji wina. Niedźwiedź to symbol Kalifornii, regionu w którym znajduje się nasza winnica. 1944 to rok założenia winnicy! Wreszcie liść winogronowy wyraża nasze zaangażowanie w produkcję win najwyższej jakości, które są wierne kalifornijskiemu stylowi i oddają jego charakter. Razem te ikony tworzą pieczęć, która gwarantuje tylko najwyższej jakości wino w każdej butelce którą produkujemy.

Opis wina:

Winogrona na nasze wino zebraliśmy gdy były już bardzo dojrzałe. Po tłoczeniu zastosowaliśmy metodę fermentacji na zimno, żeby zachować naturalną rzeźkość i świeżość charakterystyczną dla szczepu Sauvignon Blanc. Od razu po fermentacji i filtracji wino zostało zabutelkowane. W efekcie otrzymaliśmy wino świeże i bardzo owocowe. Wino wykonane w 100 % ze szczepu Sauvignon zachwyca soczystymi cytrusowymi smakami, świeżością i delikatną mineralnością. Otwiera się z żywymi aromatami grejpfruta, cytrusów i subtelną nutą skórki z limonki. Orzeźwiająca paleta dostarcza aromatów tropikalnego melona, kwiatu pomarańczy i wiciokrzewu. Na finiszu wino oferuje rozkoszną kwasowość. Doskonałe w połączeniu z sałatkami, daniami wegetariańskimi oraz potrawami z ryb i delikatnych białych mięs.

Typ:

Białe, wytrawne

Zawartość alkoholu 12%

Podawać w temperaturze 8-10 °C

