

ACCOLADE WINES LIMITED

20,95\$

* Prix de détail suggéré

Mud House Sauvignon Blanc 2022

	Code produit	11200868
	Prix licencié	18.22\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Nouvelle-Zélande
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	South Island
	Sous-région	Marlborough
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	4.7
	Fermeture	Métal vissé
	Durée de vieillissement	Continuera à bien se boire pour les 2 prochaines années

INFORMATION SUR LE DOMAINE

En tant qu'entreprise viticole mondiale et verticalement intégrée, notre expertise s'étend du raisin au verre. Nous nous concentrons sur l'excellence dans les activités de base de la viticulture et de l'approvisionnement, de la vinification et de la production et des ventes et du marketing.

NOTES DE DÉGUSTATION

COULEUR

Paille pâle.

NEZ

Les arômes audacieux d'agrumes sont complétés par la fraîcheur du pois mange-tout, des orties et de la goyave tropicale.

PALAIS

Les saveurs d'agrumes juteuses sont équilibrées par des arômes croquants l'acidité, qui anime le vin et met en valeur les délicates saveurs de fruits tropicaux. Un soupçon de minéralité apporte pureté et texture, avant de mener à la finale longue et rafraîchissante.

Accords mets : Calamars croustillants avec une salad...

NOTES SUR LE PRODUIT

Nos vignobles de Marlborough sont modérément sur sols glaciaires fertiles. Cela comprend un mélange de terreau sableux sur des graviers très profonds, fertiles et argileux.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

La chose la plus importante pour rendre dynamique

Le Sauvignon Blanc est d'éviter l'oxydation et l'altération. Cela se fait à chaque étape du processus; de la récolte à la mise en bouteille du vin.

Nous gardons chaque lot de vigne séparé tout au long du processus de vinification jusqu'à l'assemblage. Le processus final consiste à affiner et à filtrer, avant que le vin ne soit ensuite mis en bouteille.

