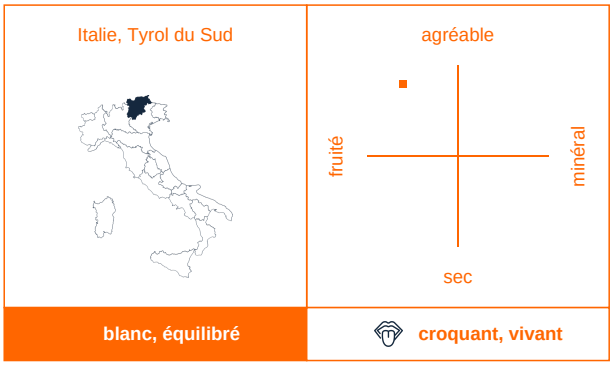
FLOREADO SAUVIGNON BLANC DOC FLOREADO DOC

CANTINA ANDRIAN | 2024



Les arômes frais et fruités révèlent une vaste palette dimpressions sensorielles qui séduisent demblée et donnent envie den découvrir plus. Au nez, on reconnaît des arômes de groseille à maquereau, de pamplemousse, de pêche, de litchi et de kiwi auxquels sassocient des parfums de fleurs de sureau, de menthe, dherbes des prés et de citronnelle. Le palais charmeur et avenant associe des fruits frais à un corps riche. Lexpression variétale typique se prolonge jusque dans la finale longue et puissante.



Sauvignon Blanc

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

fruits à pépin, pêche, pamplemousse, groseille blanche, groseille rouge, groseille à maquereau, litchi, avocat, kiwi, datte, fleur de sureau, menthe / menthol, bonbon polaire, citronnelle

volaille, petits fours épicés, terrine de poisson, tartes / quiche, champignons frits, crustacés, asperges, brioche épicée

Température de dégustation: 9 jusqu'à 11 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger — lourd

VOI MIGROS partner

doux

acide