

Fauvette Dorée BIO IGP Côtes du Tarn

Complexe - doux - exubérant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Gaillac	Cépage
Producteur Les Vignals	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 32152715
Culinaire Plateaux de fromage avec roquefort et fromage de chèvre, apéritif avec tomates séchées.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Les vignes sont enracinées sur des coteaux avec des plateaux argilo-calcaires. Les raisins surmûris sont vendangés à la main en trois passages. Juste après, ils sont pressés et le jus est versé dans des fûts de 400 litres en chêne français. La fermentation a lieu entre 16 et 18°C, elle est lente en raison de la forte concentration en sucre. Lorsque l'équilibre gustatif est atteint, la fermentation est arrêtée et le vin est filtré. Le vin est ensuite à nouveau mis en fûts et vieilli pendant 12 mois supplémentaires.

Plateaux de fromage avec roquefort et fromage de chèvre, apéritif avec tomates séchées.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Or jaune avec des reflets ambrés.

Aromatique

Aromatique: Nez fruité mûr d'orange confite, de coing et de mangue, notes de miel et d'épices.

Corps

Corps: Vin corsé, avec une douceur séduisante, vif, en bouche des arômes de coing, de miel, de safran et de clou de girofle, finale persistante.

Impression générale

Qualité: Un vin avec une certaine fraîcheur, une douceur séduisante et un bon équilibre.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch