

El Coto Blanco Rioja DOCa

Harmonieux - aromatique - exotique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Rioja	
Producteur	Type de fermeture
El Coto de Rioja	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	15051724
Culinnaire	Élevage
Apéritif, saumon fumé, omelette aux herbes du jardin, chèvre chaud.	

À PROPOS DU VIN

Ce vin de viura, de verdejo et de sauvignon blanc est vinifié avec le système chill-out. Cela signifie qu'après la récolte, les raisins sont refroidis à moins de 10°C, mélangés à un gaz carbonique qui empêche l'oxydation, puis pressés. Le jus reste en contact avec la peau pendant 10 à 12 heures, avant la poursuite de la vinification à 16°C. Ainsi, c'est surtout le cépage viura, un cépage autochtone, qui conserve tout son fruité et sa fraîcheur.

Qualité: Vin harmonieux - frais et facile à boire, le parfait pour accompagner la cuisine d'été.



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune citron irisé, très clair, avec de fins reflets verts.

Aromatique

Aromatique: Nez intense, arômes frais de pomme verte et de pêche en alternance avec des nuances exotiques de bananes, épice, accent poivré, discrètement végétal.

Corps

Corps: Attaque fraîche et très longue, moyennement corsé et arômes fruités présents en bouche, minéralité affichée, finale fine et amère.



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