

El Coto Blanco Rioja DOCa

Frais – aromatique – équilibré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

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

À PROPOS DU VIN

Les raisins — Viura, Verdejo et Sauvignon Blanc — proviennent du vignoble en altitude de la Finca Carbonera, situé sur des sols calcaires et caillouteux qui favorisent la fraîcheur et la minéralité. Après la récolte, ils sont immédiatement refroidis et protégés de l'oxygène. Le pressurage doux s'effectue sous protection de dioxyde de carbone. La fermentation se déroule à basse température avec des levures sélectionnées afin de préserver au mieux les arômes frais et fruités.

Apéritif, saumon fumé, omelette aux herbes du jardin, chèvre chaud.

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair et lumineux avec de délicats reflets verts.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne, dominée par des notes fraîches d'agrumes comme le citron et le citron vert, complétées par des arômes de pomme verte, de pêche mûre, une légère touche exotique de banane ainsi que des nuances florales et herbacées discrètes.

Corps

Sec, avec une acidité vive bien intégrée. Corps fin avec des arômes intenses d'agrumes, pomme verte, pêche et banane. Une minéralité discrète souligne la fraîcheur. Finale courte, fraîche et fruitée.

Impression générale

Un vin blanc bien structuré, frais, avec une belle aromatique.



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