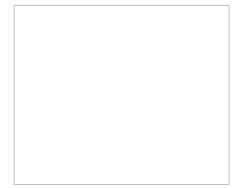




DOMAINE MALET SAUVIGNON TOURAINE MED.



Deze prachtige wijn wordt gemaakt van 100% Sauvignon Blanc druiven. De wijnstokken groeien in een gebied dat rijk is aan klei, kalksteen en vuursteen. De vinificatie vindt plaats met behulp van een thermoregulatie van de vaten. De wijn rijpt op gist voor ongeveer 6 maanden.

Gouden kleur met groene reflecties. Het bouquet toont aroma's van citrus en tropisch fruit. Zeer verfrissend in de mond en vol van smaak.

Deze aromatisch en fruitige Sauvignon Blanc is een perfecte match met zeevruchten, oesters, vis of geitenkaas.



PRODUCENT

Domaine Malet

Alain Malet behandelt de commerciële kant van de organisatie en besteedt tijd in de wijnkelder voor de vinificatie en het bottelen van de wijnen. Terwijl zijn broer Bruno vooral werkt in de wijngaarden, een deel van de vinificatie doet en de voorbereiding van de orders.



INFO

Productnummer	1545/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Loire	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Touraine	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	3	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.83	GTIN product	3770001147062