



Pays Espagne Région : Catalunya

Sous région :

Cépage(s): 70% macabeo, 20% garnacha blanca, 10% muscat

d'Alexandrie

Note de dégustation :

Un superbe vin blanc de couleur jaune pâle et brillante. Le nez est intense et parfumé.

Il offre de délicieuses notes florales et fruitées. Le bouche est très légère, rafraichissante et désaltérante. Une manne de fruits frais et de fleurs à portée de votre verre. Sea, Sun and Solimar III.

Température de service :

7 C°

Potentiel de garde :

3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Ţ



apéritif, sushis, ceviche, salades d'été (poissons et fruits de mer)

Commentaires du sommelier :

Bienvenue à la plage de Tarragona ! Solimar incarne parfaitement le style de vin blanc léger, frais, parfumé et rafraichissant. Un vrai coup de coeur pour vos moments un peu chaud...!



Puissance











