



ITALIE PIEMONTE " SAUVIGNON BLANC " 2025 D. ISOLABELLA DELLA CROCE

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Sauvignon blanc



Note de dégustation :

Vin blanc jaune pâle et brillant. Le nez évoque des agrumes (pamplemousse, citron), de la pomme verte ainsi qu'un caractère minéral et floral. En bouche, il s'agit d'un vin fin, frais, raffiné et subtil. Son élégance et sa pureté aromatique sont remarquables ainsi que son juste équilibre de bouche.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Plateaux de fruits de mer, huîtres, poissons fumés, tartare et ceviche de poisson. Également excellent avec un fromage de chèvre (Crottin de Chavignol)

Commentaires du sommelier :

Les vignes de sauvignon blanc du domaine sont plantées au point le plus élevé de la propriété, c'est-à-dire à 540 mètres d'altitude. La fraîcheur de la nuit contraste avec la chaleur de la journée et permet une maturation lente et complète des raisins. Récoltés à parfaite maturité, ces raisins sont vinifiés en cuve inox afin de préserver le caractère fruité et minéral du cépage et du terroir de Monferrato. Une bouteille qui pourrait facilement se confondre avec d'excellents crus du Centre Loire.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

