

Sauvignon Amphore (75cl.) , 19,70 CHF

<https://geosolaire.ch/sauvignon-amphore-75>

Product Image



Description

Remarques:

Le [sauvignon blanc](#) en amphore, a été élevée en amphore de terre cuite pendant 12 mois

Qualités du vin:

Nez fin, fruité intense, Alcool en puissance assez élevé: environ 13 degrés. Corsé, riche au fruit rappelant le cassis, ananas et fruit de la passion. Vin élégant et sec. Très long en bouche, magnifique harmonie finale.

Avec quoi se boit-il ?

Apéritif, poissons grillés ou en papillotes, fruits de mer, Petits pavés dorés aux crevettes, asperges etc... C'est aussi un compagnon du foie gras sous toutes ses formes.

Signe particulier:

L'amphore en terre cuite est un contenant naturel remarquable pour le vin. Il lui permet de respirer judicieusement et lui fait bénéficier d'une subtile évaporation d'eau durant toute la vinification. Leurs idylles fusionnelles commencent au sortir du pressoir jusqu'à la mise en bouteille 12 mois plus tard. Le résultat est stupéfiant, une concentration étonnante qui confère à cet assemblage une rondeur, une douceur et une harmonie hors du commun. La concentration qui résulte de cette évaporation «la part des anges» est d'environ 8 %. Les arômes et finalement le plaisir sont également élevés à la même puissance.