



CALVET CONVERSATION SEMIDULCE BURDEOS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Semidulce.

Varietades: Semillón, Muscadelle.

Alcohol: 11,0%.

Vinificación: El vino está hecho en depósitos de acero inoxidable con fermentación a baja temperatura (15 - 16 ° C).

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Túnica amarilla dorada, brillante, con reflejos dorados.



Nariz floral, delicado bouquet de frutas blancas, con durazno y notas de pasta de membrillo.



En boca comienza con un desarrollo rico y armonioso, con aromas florales blancos y un sabor agradable a miel al final.



Ideal como aperitivo, con marineros de mejillones, barra de eneldo, cangrejo cóctel, mariscos, pierna de ternera con aceitunas, terrina de anguila con mousse de berros, hígado de pollo o frambuesa o dulce de postre.



La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com