



CALVET SAUVIGNON BLANC

VIN DE PAYS D'OC, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100 % Sauvignon.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: La vinificación se hace en contacto con la piel para producir unos aromas de frutas, estructura e intensidad aromática. La fermentación en frío permite preservar los aromas y el frescor a largo plazo.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Capa amarillo pálido con reflejos verdes.



Buqué agradable con aromas de frutas tropicales y cítricos.



Un vino rico, fresco y crujiente.



Ideal como acompañamiento de rollos de primavera, sushi, especialidades peruanas tradicionales, salmón ahumado o crustáceos.



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