



## HENRI LURTON LE SAUVIGNON VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 13,0 %

**Reposo:** Fermentado y envejecido a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 8 - 10° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo paja con ribetes color dorado claro, limpio y nitido.



Nariz expresiva con notas de flores blancas, frutos de hueso como chabacano y durazno en almíbar y un toque de miel.



Ataque redondo con un paladar medio cremoso y notas agradables de frutos blancos. Un Sauvignon Blanc exuberante y fresco, fiel al terruño de Baja California.



Se recomienda acompañar con ceviche de pescado graso, pastas, risotto, pescados en crema o salsas, pato y quesos añejos.



### La Bodega

Bodega Henri Lurton nace de una aventura que une Francia a México. Henri Lurton, propietario del Grand Cru Classé, Château Brane-Catenac en Margaux, con el apoyo de sus hijos mayores, Vicente y Nicolas, apuestan en Baja California. Él está convencido de su potencial de elaboración del vino, la calidez de su gente y la generosidad de la tierra. El enólogo Lourdes Martínez Ojeda, después de trabajar durante casi 10 años en el Château Brane-Cantenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.