

PERIGORD IGP, Le Cerf Noir 'Sauvignon'

Een nieuwe wijn van een leverancier in Bergerac (Zuid-Westen van Frankrijk) waar we al 20 jaar mee samenwerken! Op basis van 100% Sauvignon Blanc maken ze onder de naam 'Le Cerf Noir' een zeer verfrissende witte wijn die perfect als aperitief bruikbaar is maar ook visgerechten zoals tonijn, zeebaars, kabeljauw of forel met veel plezier vergezeld.

Uitzonderlijk dat een wijn in deze prijsklasse een 'Coup de Coeur' krijgt in de Guide Hachette! Te schenken op 9 à 10 graden tussen zijn eerste en derde jaar en genieten maar! **COUP DE COEUR Tekst in 'Le Guide Hachette des Vins 2020' («« Vin Remarquable/ Opmerkelijke wijn COUP DE COEUR!):** *"Bleekgele, briljante kleur voor deze Sauvignon met zijn intense, zuivere en verkwikkende neus ergens tussen witte bloemen en pompelmoes. In de mond één en al harmonie, ronde aanzet en frisse finale, lang nazinderend. Past perfect zowel bij zeevruchten en gegrilde vis als bij een slaatje met warme geitenkaas."*

Artikelnummer:	480H
Land:	Frankrijk
Regio:	Sud-Ouest
Appelatie:	Périgord IGP
Druivensoort:	Sauvignon Blanc
Alcohol:	12%

PERIGORD IGP, Le Cerf Noir 'Sauvignon'

Une nouveauté d'un fournisseur bergeracois (dans le Sud-Ouest de la France) avec qui nous travaillons depuis vingt ans déjà. Ce Cerf Noir, issu du sauvignon blanc à 100%, est un blanc super rafraîchissant qui sera parfait à l'apéritif, mais accompagnera aussi judicieusement les plats de poisson : thon, loup de mer, cabillaud ou truite. Il est exceptionnel qu'un vin de cette catégorie de prix obtienne un 'Coup de Coeur' dans le Guide Hachette ! Servez ce Cerf Noir à 9-10 degrés entre sa première et sa troisième année et . savourez-le à pleines dents ! **COUP DE COEUR! Commentaire du 'Guide Hachette des Vins 2020' («« Vin Remarquable COUP DE COEUR !):** *"Une robe pâle et brillante pour ce sauvignon au nez intense, net et tonique, entre fleurs blanches et pamplemousse, et au palais harmonieux, rond en attaque et frais en finale, d'une rare persistance. Il s'accordera aussi bien avec des fruits de mer et poissons grillés qu'avec une salade aux chèvres chauds."*

N°:	480H
Pays:	France
Région:	Sud-Ouest
Appellation:	Périgord IGP
Cépage:	Sauvignon Blanc
Alcohol:	12%