



2019

QUINTA DO FRANCÊS

Sauvignon Blanc

Blanc

Dégustation:

Arômes de fruits tropicaux et agrumes, comme l'ananas, la pêche, l'écorce d'orange cristallisée, la fleur d'oranger et un parfum de vanille.

Riche, crémeux et élégant avec une finale longue et dense.

Vin gastronomique qui peut très bien se garder 4 ou 5 ans en cave.

Vinification et élevage :

Raisins cueillis à la main de manière sélective et mis dans des caisses de 12 kg. Les raisins sont totalement éraflés et font une pré-fermentation à froid durant 2 jours. La fermentation alcoolique se déroule en barriques puis le vin est élevé 6 mois en barriques de chêne français.

Service:

10 - 12°C.

Producteur:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticulteur: Patrick Agostini

Œnologue: Patrick Agostini

Fiche Technique

Région	IGP Algarve
Appellation	Vin Régional Algarve
Encépagement	Sauvignon Blanc
Climat	Méditerranéen/continental Jours chauds et nuits fraîches
Terroir	Argilo-calcaire.
Degré d'Alcool	13%
Bouteille	750 ml