







## Cuvee Laborie Blanc

LGI

Product index: FS001

<b>Kraj / region</b>	Langwedocja (Francja)
<b>Kolor</b>	Białe
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	IGP Comte Tolosan

## Description

Orzeźwiająca i pełna słońca mieszanka Colombar i Ugni Blanc z południa Francji. W aromacie pełne akcentów soczystego, dojrzałego agrestu, zielonych jabłek, pokrzywy i białej porzeczki. Po chwili bukiet dopełniają akordy smakowitych gruszek z lekkim muśnięciem grejfruta. Na podniebieniu odkrywamy podobne nuty: pełne liściastej zieleni i białej owocowości z delikatnym niuanszem skórki cytryny. Całość przepętna delikatna, mineralna nuta. Wprost wyborne! Doskonały kompan gorących letnich wieczorów. Wspaniale sprawdzi się w towarzystwie tart, sałatek, przekąsek oraz jako kompan grillowanych potraw. Podawać w temperaturze ok. 8-10 °C.