



Cuvee Laborie Blanc

LGI

Numer produktu: FS001

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

Opis

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 grejpfruta. Na podniebieniu odkrywamy podobne nuty: pełne liściastej zieleni i białej owocowości z delikatnym niuanssem skórki cytryny. Całość przepiękna 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.