

Technische Fiche

Naam: Les Fiefs de Sansac Moelleux

Druivensoorten: 60% Sémillon, 20% Muscadelle, 20% Sauvignon Blanc

Regio & land: Bordeaux, Frankrijk

Producent: Univitis

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8°C - 10°C

Foodpairing:

Ganzenlever

Fruitedesserten

Chocolade moelleux

Schimmelkaas

Crème brûlée



Informatie over de producent:

Univitis verenigt momenteel 200 wijnbouwers en hun gezinnen, en is 1ste producteur in de Gironde die het hele proces controleert, van wijnstok tot verkoop van de verschillende AOP van Bordeaux en het zuidwesten. Univitis fungeert als interface tussen de aangesloten wijnbouwers en de klanten, en beheerst de wijngaard, de oenologie en de marketing. Univitis heeft een performant technologisch instrument in het leven geroepen om de kwaliteit, de tevredenheid van de klant en, meer in het algemeen, de tevredenheid van de consument te garanderen.

Informatie over de wijn:

Briljante en heldere kleur met gele en gouden reflecties. Deze wijn onthult een discrete neus van wit fruit, appel met tonen van zoete amandelen. In de mond is hij rond en fruitig, aromatisch en evenwichtig. Een smakelijke afdronk met tonen van perzik.