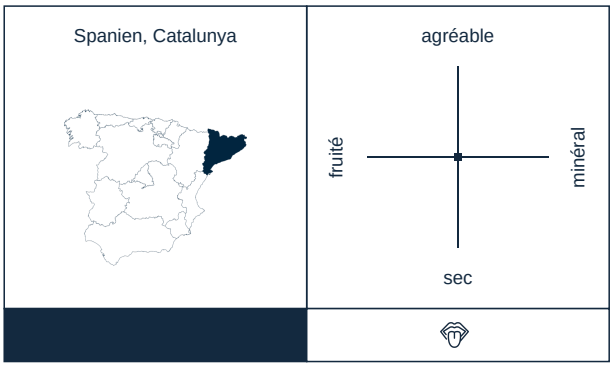
CAN SUMOI GARNATXA BLANCA DO CAN SUMOI DO

VITICULTORS DE CAN SUMOI | 2023



Lorsque quelquun utilise ladjectif <> pour décrire un vin, on pense souvent à une soirée dété, à une terrasse en plein air, à un apéritif avant le dîner et à un verre de vin blanc qui nous rafraîchit laprès-midi. Dans ce cas pourtant, frais signifie tout cela - et bien plus encore : la fraîcheur devient encore plus vivante grâce à la brise marine qui caresse les vignes de plus de 30 ans, cultivées à 700 mètres daltitude. Les nuits fraîches y préservent merveilleusement bien lacidité des raisins.Dans cette terre idéale pour une maturation optimale, la Garnatxa Blanca de Can Sumoi se transforme en un vin tendu et élégant, en un vin aux notes dagrumes et de fleurs, en un vin - en somme - qui est frais. Et frais signifie ici bien plus quun simple mot.



Garnacha Blanca

Maturité optimale: 1 - 5 Années

Fermenté avec ses levures indigènes, pressé délicatement à très basse pression et élevé en cuve inox.

pêche, rose

biscuits salés, cannelloni, poisson fumé, dorade, fruits de mer, gambas grillées, salade de riz, blanc de poulet

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**