

# CALVET Sauvignon Blanc Pays d'Oc IGP 0,75l

EAN 3159560603811 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**  
Baltasis

 **Gamintojas**  
Calvet

 **Šalis**  
Prancūzija

 **Regionas**  
Langedokas -  
Rusilijonas

 **Skonis**  
Sausas

 **Vynuogių rūšis**  
Sauvignon Blanc

 **Tūris**  
0.75

 **Stiprumas**  
13.5%

 **Kiekis dėžutėje**  
6

## Gamybos ypatumai

„CALVET Sauvignon Blanc Pays d'Oc IGP“ gaminamas Pietų Prancūzijoje, Pays d'Oc IGP zonoje, iš Sauvignon Blanc vynuogių. Šis regionas pasižymi saulėtu Viduržemio jūros klimatu ir didele dirvožemių įvairove, leidžiančia sukurti gairių, aromatingą ir lengvai atpažįstamą Sauvignon Blanc stilių.

Vynuogės auga molio ir kalkakmenio dirvožemiuose, kurie padeda išlaikyti vyno struktūrą, gaivumą ir mineralinį charakterį. Kalkakmenis prisideda prie švaresnės rūgšties išraiškos, o molis padeda vynuogėms tolygiai bręsti net šiltesnio klimato sąlygomis. Toks terroir leidžia išgauti vaisišką, gyvą ir gerai subalansuotą baltąjį vyną.

## Aromatas

Aromatas labai išraiškingas, jame atsiskleidžia baltųjų gėlių, ananasų ir tropinių vaisių natos. Jas papildo citrusinių vaisių gaiva ir subtilios mineralinės užuominos, suteikiančios aromatui lengvumo bei švaraus Sauvignon Blanc charakterio.

## Skonis

Skonis gaivus, apvalus ir maloniai subalansuotas. Burnoje atsiskleidžia citrinų ir greipfrutų natos, kurias papildo lengvas vynuogių vaisiškumas ir subtili mineralinė užuomina. Poskonis išlieka šviežias, citrusinis ir elegantiškai gaivus.

## Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su jūros gėrybėmis, balta žuvimi, lengvais paukštienos patiekalais, taip pat su šviežiomis salotomis ar ožkos sūriu. Rekomenduojame patiekti 10–12 °C baltojo vyno taurėje.