



Mira Sauvignon Blanc 2024

MIRA produit l'une des interprétations les plus excitantes et les plus belles du Sauvignon Blanc que nous ayons jamais eu le plaisir de déguster. Pensez à Sébastien Riffault, mais en mieux. Et ce n'est pas un argument marketing. Décrire les arômes et les saveurs ne rendrait pas justice à ce vin ; Vous devez simplement essayer ceci.

Vignoble de 25 ans sur un sol argileux. Les raisins cueillis à la main sont fermentés dans un fût d'acacia de 1000 litres avec une partie de baies entières dans le jus. Après 6 mois de maturation, il est mis en bouteille.

Sur l'étiquette : Ruth St Denis (1897-1968), l'une des pionnières de la danse moderne. (MIRA était elle-même danseuse)

20,25 €

Domaine viticole	MIRA
Pays - Région	République tchèque, Moravie
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Sauvignon Blanc
Viticulture	Biologisch/Organisch
Vinification	Naturel, cueillette manuelle, fermentation spontanée. Fermenté avec une partie de baies entières dans un fût d'acacia de 1000L.
Maturation	6 mois d'élevage sur lies
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Apéritif, fruits de mer, plats de poissons en tout genre, asiatiques, choucroute, volaille,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	11.5