



Marjan Simcic Sauvignon Vert 2025

Les vins de la série classic de Marjan Simcic sont des expressions pures et axées sur le terroir des raisins à partir desquels ils sont élaborés. Pour laisser parler à la fois le caractère du raisin et celui du terroir de Goriska Brda, les vins sont cueillis à la main, fermentés spontanément et enfin élevés « sur lies » pendant environ 9 mois. Il en résulte des vins de caractère, axés sur le terroir.

Ce Sauvignon Vert (aussi appelé Sauvignonasse) était auparavant aussi appelé Tokaj Friulano. La région viticole éponyme de Hongrie n'a pas beaucoup apprécié cela ; d'où vient désormais le Sauvignon Vert. Attendez-vous à un vin ample, riche et minéral avec des notes florales, fruitées et épicées.

15,70 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Blanc : complexe & minéral
Raisins	Zweigelt, Blaufrankisch & Syrah
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation spontanée, macération 12h
Maturation	9 mois sur lies en cuve inox
Drinking window	2024-2028
Gastronomie	Plats de poisson de toutes sortes, également grillés
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0