

Cuvée Prestige Blanc, Maison, Badet Clément & Cie, m. skruelåg



En perfekt afstemt hvidvin, sammenstukket af et godt anerkendt Bourgogne hus. Vinen er fremstillet af flere forskellige druer, med det formål at vinen bliver harmonisk og blød. Dette er til fulde opnået for Badet Clément & Cie med denne Vin de Table.

Vinen er fremstillet på følgende druesorter: Sauvignon Blanc, Grenache, Macabeu og Ugni Blanc.

Sauvignon-Blanc er udvalgt fra Loire-dalen. Sauvignon-Blanc tilfører vinen aromatisk, frugtfyldt liflighed. Grenache kommer fra den sydlige Rhône-dal og bringer "blomsterduft" samt blød fylde.

Cuvée Prestige Blanc er vinificeret ved en lav, kontrolleret temperatur.

Vinen er funklende klar i glasset med en grøn kant. Duften er præget af grønne bær og hyld. Smagen er medium fyldig med god balance mellem frugt og sødme.

Velegnet bredt til fisk og lette salater.

Serveringstemperatur: 8-10°C.