

Vins de Chile

Casa Solis Reserva Sauvignon Blanc

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Sauvignon blanc**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Elégante robe jaune citron pâle avec de vifs arômes évoquant des nuances végétales, fruitées, de pamplemousse, et d'ananas tropical au palais. Ce vin a une finale élégante et rafraîchissante qui le rend très convivial.

Accords

Ideal pour accompagner le fromage frais, les salades et les fruits de mer.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum. Les raisins égrappés sont macérés à froid, en dessous de 10 degrés, pendant 6 à 8 heures. La fermentation à basse température maximise les arômes primaires typiques de cette variété.

Derniers Prix

90 POINTS
2026 Guía Descorchados: Casa Solís Reserva Sauvignon Blanc 2024