



Premium Blend the guv'nor Blanc

the guv'nor dirige son territoire avec assurance malgré son charmant sens des convenances, qui lui confère une certaine prudence. C'est un homme avec lequel il faut traiter avec sérieux. Tout comme sa bière préférée, son vin est élaboré de manière artisanale et sélectionné avec soin afin de garantir que lui et ses associés soient récompensés par un vin qui fait mouche. Le guv'nor donne son approbation en apposant son sceau sur la capsule de la bouteille.



Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Verdejo, Sauvignon Blanc et Chardonnay

STYLE

**Vin
tranquille**

TENEUR EN ALCOOL

12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Servir entre
7-9°C**

the guv'nor

Notes de dégustation

Éveillez vos sens avec ce vin indulgent. Débordant d'arômes de fruits tropicaux et avec une touche fraîche d'agrumes, ce blanc riche et satisfaisant, tout comme le chef, sait comment se montrer à la hauteur.

Accords

Idéal à l'apéritif, il accompagne également très bien les pâtes, la paella et toutes sortes de tapas, en particulier le poisson grillé, les jambons fumés et les fromages.

Informations techniques

L'objectif était de créer un style de vin distinctif en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires provenant de plusieurs régions viticoles remarquables d'Espagne. Les fermentations sont effectuées dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à des températures maximales de 15 °C.

Une fois le processus de vinification terminé, le vin est laissé sur ses lies à basse température pendant 2 à 3 mois afin de développer des caractéristiques gustatives secondaires. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne français pendant 3 mois, avec un bâtonnage (remuage des lies) plusieurs fois par semaine.

Derniers Prix

OR

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor Blanc NV

2025 Mundus Vini: the guv'nor Blanc NV

ARGENT

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor Blanc NV