

Premium Blend

the guv´nor VIP Blanc

The Guv'nor VIP blanc est une édition limitée réservée aux clients les plus exigeants. Un mélange aromatique de première qualité, élaboré avec soin et minutie, caractéristiques de The Guv'nor. Ses saveurs fruitées intenses sont un délice pour le palais.

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 **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Le Guv'nor VIP blanc est aromatique, avec des notes acidulées de citron vert, de pamplemousse et de pêche blanche, suivies d'arômes de fruit de la passion et de pomme jaune.

Accords

Assez frais pour accompagner une salade grecque à la feta, et assez audacieux pour être associé à un feuilleté au saumon ou au poulet rôti.

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 réputées 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 américain afin de garantir sa qualité et sa complexité.

Derniers Prix

OR
2026 Berliner Wine Trophy: the guv'nor VIP white NV
2026 Mundus Vini: the guv'nor VIP white NV
2026 The Global Masters Under 15 £ : the guv'nor VIP white NV
ARGENT
2026 AWC Vienna: the guv'nor VIP white NV