



Marjan Simcic Teodor Belo Cru Selekcija 2022

Les vins Selekcija de Marjan Simcic sont parmi les meilleurs vins de Slovénie. Servi dans les restaurants gastronomiques de Tokyo à New York ; peut-être bientôt à votre table ?

Couleur jaune doré intense et brillante. Vin aromatique fruité avec des notes de fruits exotiques, de fruits secs, de pain grillé et de fleurs séchées et une pincée de vanille. Malgré son style riche, le vin est élégamment associé à cette bouche mûre, riche et crémeuse.

Attention : ne pas boire ce vin blanc trop frais. Servir à environ 10-12°C.

23,14 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Rebula, Sauvignonasse/Sauvign Vert, Pinot Gris
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 2 à 8 jours selon les cépages, fermentation spontanée
Maturation	23 mois en fûts de chêne de 3000l (ribolla) ; 23 mois en fûts de chêne de 500l. (sauvignon blanc & pinot gris) 6 mois de vieillissement en bouteille avant commercialisation.
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Homard, poissons grillés, risotto aux truffes, asperges, volailles fines et fromages affinés
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.5