

BODEGAS HENRI LURTON

VALLE DE GUADALUPE



LE SAUVIGNON

VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: Fermentado y envejecido a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo paja con ribetes color dorado claro, limpio y nitido. Nariz expresiva con notas de flores blancas, frutos de hueso como chabacano y durazno en almíbar y un toque de miel. Ataque redondo con un paladar medio cremoso y notas agradables de frutos blancos. Un Sauvignon Blanc exuberante y fresco, fiel al terruño de Baja California.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con ceviche de pescado graso, pastas, risotto, pescados en crema o salsas, pato y quesos añejos.

Henri Lurton

Bodega Henri Lurton nace de una aventura que une Francia a México. Henri Lurton, propietario del Grand Cru Classé, Château Brane-Catenac en Margaux, con el apoyo de sus hijos mayores, Vicente y Nicolas, apuestan en Baja California. Él está convencido de su potencial de elaboración del vino, la calidez de su gente y la generosidad de la tierra. El enólogo Lourdes Martínez Ojeda, después de trabajar durante casi 10 años en el Château Brane-Catenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.