



TOHU

MUGWI RESERVE SAUVIGNON BLANC



CEPAGE

100% Sauvignon Blanc

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle. Après le pressurage, le jus pur a été déplacé. Fermentation alcoolique et malolactique en barrique. Elevage 4 mois. Une fois mélangé dans le réservoir, le vin a été stabilisé et filtré avant d'être mis en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Un or pâle vert lumineux
- Nez : Ce vin affiche un nez puissant et complexe de fruits tropicaux mûrs; soutenu avec des arômes de pêches blanches mûres, d'épices exotiques délicates et des notes de biscuit.
- En bouche : En bouche, des arômes d'agrumes, fruits tropicaux et d'ortie sont finement équilibrés avec une minéralité sous-jacente et de l'élégance de fruits purs.

GRAPE VARIETY

100% Sauvignon Blanc

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. After pressing, the pure juice was moved. Alcoholic and malolactic fermentation in barrel. Ageing 4 months. Once mixed in the reservoir, the wine was stabilized and filtered before being bottled.

TASTING

- Colour : A pale gold bright green
- Nose : This wine has a powerful and complex nose of ripe tropical fruits; supported with aromas of ripe white peaches, delicate exotic spices and notes of biscuit.
- Mouth : In mouth, aromas of citrus fruits, tropical fruits and stinging nettle are finely balanced with an underlying minerality and the elegance of pure fruits.