



**MICHAEL DAVID**  
**SAUVIGNON BLANC**  
*lodi appellation*

—  
611089



MICHAEL DAVID  
EST. | WINERY | 1984

## SAUVIGNON BLANC

### *lodi appellation*

#### TASTING NOTES

Lycheefruit, citroenschil en honingdauwmeloen tonen het uit citrus geregen boeket van deze Sauvignon Blanc uit 2019. Licht van lichaam met aangename zuren, smaken van Aziatische peer, ananas en abrikoos zorgen voor een frisse, verfrissende, zomerse witte wijn!

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le litchi, le zeste de citron et le melon miel mettent en valeur le bouquet aux notes d'agrumes de ce Sauvignon Blanc 2019. Léger dans le corps avec une acidité agréable, des saveurs asiatiques la poire, l'ananas et l'abricot donnent un vin blanc frais et rafraîchissant pour l'été !

#### HISTORY

Onze Sauvignon Blanc is afkomstig van de wijngaarden van de familie Phillips en is een hele cluster ingedrukt op een zachte cyclus om fenolen laag te houden. De vers geperste Sauvignon Blanc sappen worden vervolgens koud bezinkt om de vaste druivenbestanddelen te scheiden, en het schone sap wordt gegoten in een andere tank waar het 100% roestvrij staal koud gefermenteerd is op 45 graden om de aroma's van de wijn te helpen behouden. De wijn wordt vervolgens gefermenteerd tot hij droog is, waardoor je een frisse, heldere, heerlijke Sauvignon Blanc verkrijgt waar we trots op zijn om onze naam op te zetten.

#### HISTOIRE

Issu des vignobles de la famille Phillips, notre Sauvignon Blanc est une grappe entière pressé sur un cycle doux pour maintenir les composés phénoliques bas. Le jus Sauvignon Blanc fraîchement pressé est ensuite débourré à froid pour séparer les solides du raisin, et le jus propre est soutiré dans une autre cuve où il est 100% inox fermenté à froid à 45 degrés pour aider à conserver les arômes du vin. Le vin est ensuite fermenté jusqu'à siccité, créant une un sauvignon blanc net, net et délicieux sur lequel nous sommes fiers d'apposer notre nom.

#### TECHNISCHE DATA

##### *Données Techniques*

Alc.:	12.5%
T.A.:	0.66g/100ml
PH:	3.18

#### RIJPING

##### *Fermentation*

Roestvrijstalen fermentatie, geen eik  
*Fermentation en acier inoxydable, pas de chêne*

#### DRUIVEN

##### *Raisins*

100% Sauvignon Blanc

BIGA

25W

WINES