

 **Les Poëte**

Argos VdF

 , 750 ml

 France,

 9950409516



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

1. Thunfisch und Wassermelonen vom Grill (Fisch)
2. Luftgetrockneter Schinken mit gegrillten Nektarinen, Limetten und Mozzarella (Schwein)
3. Vietnamesischer Glasnudel-Salat (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Information zum Wein

Der *Argos* ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc von Guillaume Sorbe. Die Frucht stammt aus Parzellen in Quincy mit Reben auf vorwiegend kiesig-kalkigen Böden. Der Wein wurde nach der spontanen Gärung über drei Jahre hinweg zu einem Teil im Tank, vor allem aber in gebrauchten 400- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2018 wird der *Quincy* als *Vin de France* deklariert.

Farbe

kräftige strohgelbe Farbe

Nase

Guillaume Sorbes *Argos* ist ein eleganter und präziser Sauvignon Blanc. Er erinnert ganz klassisch an Stachelbeeren, etwas weiße Johannisbeeren samt Blättern, Zitronensorbet, Limetten, Brennesselblätter und einen Hauch Maracuja.

Gaumen

Am Gaumen ist der Sauvignon Blanc saftig, seidig und frisch, gleichzeitig tief und lebendig. Der *Argos* bietet eine große Fülle am Gaumen bei gleichzeitiger Frische und Präzision mit salzigen herben Noten und einer kreidigen Textur im Finale. Das hat viel Statur, Saftigkeit, einen sehr angenehmen Säuredruck, Kraft und Länge.