

# Calimutcho

## Côtes de Duras - Blanc

CALIMUTCHO



CALIMUTCHO



### **Terroir**

Côteaux calcaires

### **Vinification**

### **Cépage**

Sauvignon gris - Sémillon

### **Elevage**

### **Dégustation**

Robe jaune pâle brillante et limpide.

Nez franc et complexe avec des arômes de fruits exotiques et à chair blanche. En bouche, le sauvignon apporte des notes de buis et d'agrumes qui, dans la longueur, laissent place à des notes fines de citron et de fruits confits caractéristiques du sémillon

### **Accord met / vin**

Aves des papillotes de saumon à la crème à l'oseille ou des chipirons sautés à l'ail et au persil.

En boisson rafraîchissante, mélangé à de la limonade avec tout plein de glaçons !

### **Petite histoire**

A l'origine CALIMUTCHO ou KALIMUTXO est une boisson à base de vin et de ....coca ! qui coule à flot pendant les traditionnelles fêtes de Bayonne.

Univitis propose de l'associer à ....de la limonade, pour faire renaître la boisson rafraîchissante de nos aînés : le blanc limé !

Avec un habillage jeune, coloré, plein de peps et une capsule à vis pour une ouverture facile et sans chichi, CALIMUTCHO est un vin de fête, sans complexe, qui ne se prend pas au sérieux, à partager entre amis pour des soirées rafraîchissantes et animées aux couleurs du Sud Ouest !

Et puis, si des aficionados du CALIMUTCHO originel veulent voir « bandas, vachettes ou autres toros de fuegos » en buvant le CALIMUTCHO d'Univitis, et bien..... va pour le coca !

CALIMUTCHO, "Le vin Made by Univitis !"