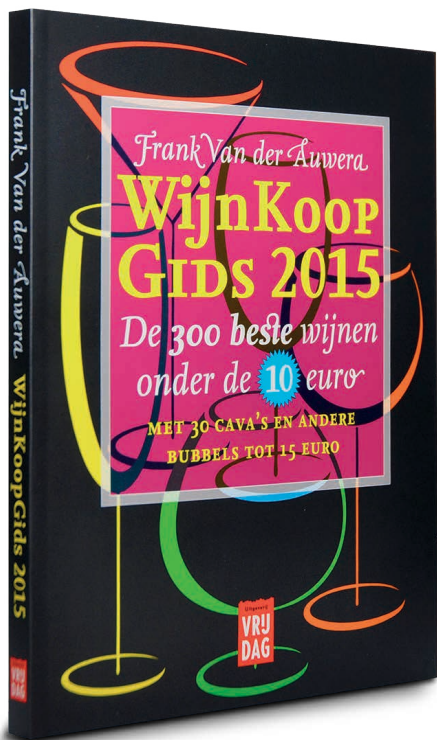




# SAYANG

FOR TRUE WINE LOVERS



Frankrijk Pays D'Oc

## Sayang

Block 22

Sauvignon Blanc-  
Viognier 2013



sauvignon blanc, viognier Een volgende merk wijn uit deze door Belgen geconcipeerde reeks, ditmaal een cuvée die voor 85% drijft op sauvignon blanc, aangevuld met 15% viognier uit de Languedoc. Beiden braafjes gehoorzamen aan 12,5% alcoholgehalte. Energiek stralend strogeel met nog groene zweem, echt prettig om naar te kijken in het glas. Amusante pompelmoes aan de neus, lichte grastoets, Kaapse appel en nog aanrijpende meloen. Ultrafris, in essentie grasig en sappig qua smaakvulling, met opnieuw groene appel, heel veel pompelmoeszeste, passievrucht en in het middenstuk zelfs de fluwelen charme van witte en gele abrikoosjes. Opnieuw moeten we concluderen dat deze witte Sayang een sprong voorwaarts maakt tegenover zijn vorig millésime. Schenk deze 'Belgische' D'Oc rond 8 à 9°C, liever jong dan tijdens zijn brugpensioen.



## 300 BEST WINES

UNDER 10 EURO ON THE BELGIAN MARKET 2014

Every year Belgian journalist Frank Van der Auwera releases his well known and popular wine buying guide, describing a scrutinized selection of the 300 best wines in the Belgian market below 10 euro. We are happy to be included in his 27<sup>th</sup> edition with no more than three wines of which 2013 Sayang Ocean White, 2013 Sayang Block 22 Sauvignon Blanc - Viognier (with an extra "Value" nomination on top) and 2013 Sayang Block 88 Chardonnay. Enjoy these fine wines, along with all the other Sayang wines we have carefully blended for you to discover at your local wine shop.

### Sayang Block 22 Sauvignon Blanc-Viognier 2013

With 85% Sauvignon Blanc and 15% Viognier, this "Made by a Belgian" wine stands at a reasonable 12.5% alc and is a distinguished member of the Sayang wine family.

Straw yellow with hints of green – beautiful and full of energy. The scent of flirty grapefruit envelopes your senses, with a touch of Cape apple and a tinge of almost ripe melon. Surprisingly crispy and juicy palate with a linger of zesty green apple and grapefruit peel, passion fruit accompanied by smooth white and yellow apricot in the middle part. This white Sayang has leaped forward in comparison with its previous vintage.

Serve this "Belgian" d'Oc around 8-9°C, preferably young, rather than at pre pension.

[www.sayangwines.com](http://www.sayangwines.com)

[www.facebook.com/SayangWines](https://www.facebook.com/SayangWines) - twitter <https://twitter.com/SayangWines>

