



ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un Chardonnay suisse aux fins arômes de vanille

Description:

Une élégance généreuse et une complexité fascinante caractérisent ce Chardonnay élevé plusieurs mois en chêne français et suisse (chêne de Marthalen). Les grappes ont été laissées sur pied jusque tard dans l'automne pour garantir une maturité optimale, et donc une vendange d'excellente qualité. Ce vin, qui accompagne à merveille les repas, n'est disponible, comme le fameux ÉO Noir, qu'en quantité limitée.

Profil aromatique:

Jaune moyen, centre lumineux. Nez engageant de chardonnay, aux notes de Golden Delicious et de poire impériale, sur un peu de verveine et de délicates touches de miel. Bouche aux élégants arômes de fruits jaunes à noyau, de pain blanc légèrement grillé et de noisettes, sur un soupçon d'herbes sauvages et une jolie douceur de fruit en soutien; harmonieux et d'une belle maturité, avec une discrète note de fraîcheur; accents légèrement minéraux dans la longue finale très souple.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Staatskellerei Zürich

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 0851524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.