



## Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

L'emblème blanc des Grisons

### Description:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement systématiques sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

### Profil aromatique:

Jaune moyen, reflets verdâtres. Un bouquet de chardonnay ouvert et riche, rappelant les agrumes, les poires Williams et le melon mûr, également une discrète note de miel. Attaque fraîche et fruitée, suivie de beaucoup de fruits jaunes, de prunes et de coings mûrs, maintenant aussi des notes nettement minérales ; l'arôme complet est soutenu par une bonne note de fraîcheur ; concentré dans la finale persistante.

### Va bien avec:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Appellation:** Zizers

**Producteur:** Weinbau Manfred Meier

**Fabrication:** 6 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Teneur en alcool:** 13.0%

**Raisins:** 100% Chardonnay

**N° article:** 0287325

## Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

### Chardonnay

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

**Pays d'origine:** Suisse  
**Classifications:** Score 18.5/20  
**Raisins:** 100% Chardonnay  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Fabrication:** 6 Mois en Barrique  
**Teneur en alcool:** 13.0%  
**Température:** Pour une dégustation optimale des vins blancs  
frais et fruités, nous recommandons une  
température de service de 8 à 10 °C.