MÖVENPICK
VINS

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Sancerre est aussi en vogue en rosé

Description:
Les raisins destinés au Sancerre rosé sont cultivés sur des sols argilo-calcaires, sur les collines situées entre Chavignol et Sancerre, dans le nord de la France. Le calcaire confère au pinot noir son éclat, tandis que l'argile lui apporte sa puissance.
Profile aromatique:
Elégant rose saumon. Bouquet gourmand, marqué par les fruits rouges, avec des touches d'herbes fraîches et de discrètes nuances de pierre à fusil provenant des sols calcaires de Sancerre. Un vrai régal en bouche - Easy drinking à son top niveau. Juteux et légèrement épicé, avec un fondant fruité et une discrète acidité. Fruité vivifiant framboises et cerises mûres. Longue et belle persistance
Va bien avec:
Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Argiles Calcaires
Fabrication:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Teneur en alcool:	13.0%
Raisins:	100% Pinot Noir
N° article:	1308325

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Pinot Noir
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch