MÖVENPICK
VINS



Meursault AOC

Arnaud Boué

Le Meursault de la nouvelle génération

Description:
Avec son Meursault, Arnaud Boué se consacre à l'une des appellations de Chardonnay les plus prestigieuses de la Côte de Beaune, mondialement célèbre pour ses vins à la texture onctueuse, à la grande profondeur et à l'élégance exceptionnelle. Comparé au Saint-Romain, plus frais et plus franc, son Meursault se révèle plus généreux et plus complexe, sans pour autant perdre sa structure minérale. De fines notes de pêche blanche, de poire et de noisette s'allient à une minéralité crayeuse, à une acidité précise et à une longue finale aux accents salés: un Meursault de la nouvelle génération, qui allie précision et transparence à la richesse et à la finesse classiques de l'appellation.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.
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:	France
Appellation:	Côte de Beaune
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Raisins:	100% Chardonnay
N° article:	1467422

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

Meursault AOC

Arnaud Boué

Pays d'origine:	France
Raisins:	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
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.

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