



Banyuls Grand Cru AOC

Cuvée Henry Vidal, Cellier des Templiers

Description:

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Cellier des Templiers

N° article: 1449900

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Banyuls Grand Cru AOC

Cuvée Henry Vidal
Cellier des Templiers

Herkunft: France

Servier: Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.