


# Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

**Description:**
Les raisins utilisés pour le Green Eggs & Vin proviennent d'une parcelle située sur un terrain en pente. Ce vignoble exceptionnel est planté de vieilles vignes et s'étend sur moins d'un hectare. Si le grenache noir (60%) et le carignan noir (15%) dominent, seule une petite partie du vignoble est composée de cépages blancs comme le grenache blanc, le maccabeu, le carignan blanc et le grenache gris. Seuls deux fûts (550 bouteilles) de Green Eggs & Vin sont produits chaque année, ce qui en fait une véritable rareté.
**Profile aromatique:**

**Va bien avec:**
Aussi savoureux avec un bœuf mijoté aux herbes qu'avec des saucisses d'agneau grillées. Il s'accorde avec la même harmonie avec une tarte aux légumes méditerranéens, des côtelettes d'agneau au romarin ou un burger de bœuf grillé.
**Température:**
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Producteur:** | Domaine de la Pertuisane |
| **Fabrication:** | en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Teneur en alcool:** | 15.0% |
| **Raisins:** | Grenache Noir, Carignan Noir (Carignan), Grenache Gris, Maccabeu, Carigna Grenache Blanc, Alicante |
| **N° article:** | 1295324 |

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

## Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Classifications:** | Score 19/20 |
| **Raisins:** | Grenache Noir, Carignan Noir (Carignan), Grenache Gris, Maccabeu, Carignan Blanc, Grenache Blanc, Alicante |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Fabrication:** | en Barrique |
| **Teneur en alcool:** | 15.0% |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |

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