MÖVENPICK
VINS



Completer

Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz

Completer – le cépage a trouvé sa maîtresse

Description:
Le Completer est aussi rare que méconnu parmi les cépages suisses. Nombre de vigneronnes et vignerons peinent à apprivoiser cette variété exigeante. Pourtant, elle a énormément à offrir et possède le potentiel pour rivaliser avec les plus grands vins du monde. Il fallait toutefois une légende de la viticulture comme Marie-Thérèse Chappaz pour trouver à cette diva le terroir qui lui convient. Elle l'a découvert sur son domaine, sur les hauteurs de Charrat en Valais, au cœur d'un biotope d'une grande biodiversité. Sous la conduite de Marie-Thérèse Chappaz, le Completer s'y épanouit remarquablement aux côtés des autres cépages. D'une grande complexité et très expressif, il déploie beaucoup de puissance en bouche, une fraîcheur juteuse et une acidité mûre qui accompagne sa longue finale – un vin magistral signé par une vigneronne à la personnalité hors du commun.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.
Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Marie-Thérèse Chappaz
Teneur en alcool:	13.9%
N° article:	1462125

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

Completer

Valais AOC
Marie-Thérèse Chappaz

Pays d'origine: Suisse
Teneur en alcool: 13.9%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

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