



Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais avec la garantie de qualité Mövenpick

Beschreibung:

La Cave St-Pierre représente une longue tradition dans la viticulture et est synonyme d'excellente qualité dans la production de vin. Le domaine bénéficie des conditions climatiques avantageuses du Valais, notamment de nombreuses heures d'ensoleillement et d'une qualité de sol optimale, qui permettent la culture d'une multitude de cépages.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances dorées. Magnifique nez de chasselas aux notes de fleurs de tilleul et de groseilles à maquereau, sur un souffle de brioche et de citronnelle. La bouche est ferme, avec des nuances de Golden Delicious et de citron vert, que souligne une légère fraîcheur, parfaite palette d'arômes jusque dans la finale persistante. Remarquable équilibre entre fruit et fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Produzent: | Selected by Mövenpick |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| Cépage(s): | 100% Chasselas |
| Artikelnummer: | 0316022 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Herkunft: | Suisse |
| Notation: | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Chasselas |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| Servier: | Frais, entre 8 et 10 degrés |