MÖVENPICK
VINS



Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan blanc de la maison Smith Haut Lafitte

Description:
Château Cantelys appartient à Florence et Daniel Cathiard, également propriétaires de Château Smith Haut Lafitte. Grâce à leur savoir-faire et à leur excellente équipe, ils produisent ce vin blanc classique de Pessac- Léognan aux arômes d'une pureté remarquable.
Profile aromatique:
Jaune lumineux aux reflets vert tilleul. Bouquet séduisant de mirabelles, de fleurs de camomille séchées et d'extrait de thé vert, viennent ensuite des notes d'amandes fraîchement moulues et d'estragon. En bouche, le vin est juteux, avec un extrait poivré, une merveilleuse plénitude et un corps parfaitement équilibré. Finale aromatique de fruits jaunes et d'herbes des champs, avec de belles notes salées.
Va bien avec:
Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.
Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Graves/Pessac Léognan
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2030
Raisins:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
N° article:	0389619

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

Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 91/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Parker 90–92/100
Raisins:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Prêt à boire:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.5%
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