



## 2016 Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Ce délice du lac de Biemme se présente dans son tout nouvel habillage

**Note de dégustation:**

Structure exceptionnelle, sur des notes de fruits de la passion, de pêche et d'amande. Nuances de citron, citron vert et pomme. C'est un vin blanc frais et élancé, d'une belle acidité, sur des nuances rafraîchissantes de citrons, de limes et de pommes. En bouche et sur la langue, il développe une grande complexité.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Berne
<b>Producteur:</b>	Weinkellerei Hasler AG
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0861516

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Muse**

Région des Trois Lacs VDP  
Cave Hasler

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay

**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés