



## 2016 Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

### 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>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Zizers
<b>Producteur:</b>	Weinbau Manfred Meier
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Emballage:</b>	Carton de 12
<b>Référence:</b>	0287316075C7000

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

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay**

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

**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:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.3 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés