



2017 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais avec la garantie de qualité Mövenpick

Note de dégustation:

Jaune moyen. Nez typique de Chasselas qui libère des arômes de tilleul, de groseilles à maquereau et de pain blanc grillé, ainsi que de levure. Bouche harmonieuse et douce, beaucoup de fruits jaunes, d'une belle densité et d'une fraîcheur discrète, avec une bonne fluidité ; finale de moyenne intensité.

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave St-Pierre
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0316017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés