MÖVENPICK
VINS

2015 Amédée La Colombe

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Accompagne idéale:
Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le sevir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Paccot-Domaine La Colombe
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Cépage(s):	100% Savagnin
Référence:	0846915

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amédée La Colombe

Vaud AOC
Domaine La Colombe R. Paccot

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Savagnin
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch