



2017 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

Pays d'origine: Suisse
Région: Grisons
Sous-région: Zizers
Producteur: Manfred Meier

Notation(s):

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.2 %

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

Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 0287317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 100% Chardonnay

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

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 6 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.2 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés