



## 2017 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Ses rendements minimums sont légendaires et constituent le secret de sa réussite

### Description:

Ses rendements minimums sont légendaires et constituent le secret de sa réussite. Le Pinot Blanc de Meier figure même sur l'excellente carte des vins du célèbre chef cuisinier Andreas Caminada.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet de Pinot Blanc aux multiples facettes, avec beaucoup de fruits jaunes: groseilles à maquereau et coing, mais aussi des notes de miel, d'écorce de mandarine et une belle minéralité. Bouche merveilleusement aromatique, très crémeuse et d'une excellente densité, soutenue par une belle note de fraîcheur et quelques herbes sauvages ; finale très agréable et longue.

### 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>	Manfred Meier
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Référence:</b>	0155117

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Blanc**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés