



2017 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Excellent millésime 2017

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Bouquet bien structuré, expressif et très vif de poires Williams, d'abricots secs et de Golden Delicious. Attaque élégante, qui dévoile de magnifiques arômes de Chardonnay, puis quelques notes d'agrumes et un soupçon de coing, avec des notes toastées délicatement intégrées; il est très équilibré et ses arômes persistent au-delà du milieu de bouche, finale onctueuse.

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 servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Maienfeld
Producteur:	Schloss Salenegg
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés