

2018 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un Chardonnay élevé en barriques

Description:
Le Chardonnay ÉO séduit par son élégance généreuse et sa complexité fascinante. Il est élevé plusieurs mois en chêne français et suisse (chêne de Marthalen). Les grappes ont été laissées sur pieds jusque tard dans l'automne pour garantir une maturité optimale et donc une vendange d'excellente qualité.
Note de dégustation:
"Jaune doré brillant. Nez engageant de Chardonnay, rappelant les Golden Delicious, les poires, mais aussi la verveine avec de légères notes de miel. La bouche révèle des arômes nobles rappelant les fruits jaunes à noyaux et le pain blanc légèrement grillé, pour finir sur quelques herbes sauvages; très homogène et d'une bonne maturité, avec une délicate note de fraîcheur en soutien; accents légèrement minéraux dans la finale très souple et longue."
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:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0851518

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

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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