2018 Château de St-Saphorin-s/Morges

La Côte AOC Rouge

Accompagne idéale:
Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.
Conseils de service:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Château de St-Saphorin S/Morges
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Cépage(s):	Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay
Référence:	0313618

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de St-Saphorin-s/Morges

La Côte AOC Rouge

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 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