



2018 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Les réductions strictes de rendement sont légendaires et constituent le secret de son s

Description:

Manfred Meier de Zizers est célèbre pour ses vins blancs et est l'une des toutes premières adresses dans les Grisons. Le terroir est fait pour des vins blancs minéraux et riches en facettes.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Un nez enjoué qui révèle des fleurs blanches et des groseilles à maquereau, ainsi qu'une touche de coing, de zeste d'orange et de poivre blanc. Aromatique et équilibré en bouche, avec beaucoup d'onctuosité et une excellente densité, soutenu par une note de fraîcheur, une légère note toastée en arrière-plan, très présent dans la finale fraîche.

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 Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

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

Cépage(s): 100% Pinot Blanc

Référence: 0155118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés