



2018 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets brillants. Bouquet typique du cépage, révélant des arômes de pamplemousse, de fleur de sureau et de Granny Smith, avec également une pointe de poivre blanc et un peu de litchi. En bouche, il révèle des arômes enchanteurs aux notes de Sauvignon Blanc mûr, agrumes, abricots secs et amandes légèrement grillées, très intense et d'une belle texture, finale légèrement minérale d'une grande persistance.

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):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0154918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés