2017 Château Cantegril

Barsac AOC

Note de dégustation:
Jaune aux reflets vert tilleul. Bouquet parfumé de mirabelles, avec en deuxième nez de la compote de reine-claude et de la pêche fraîche. Fraîcheur parfaitement soutenue en bouche, ce qui donne au vin de la finesse et de la fluidité. Finale complexe et exotique. Les 137g de sucre résiduel sont parfaitement intégrés. Un Barsac plein de vie à petit prix!

Accompagne idéale:
Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:
Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Sauternes
Producteur:	Château Reynon
Notation(s):	WeinWisser 17.5/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Sémillon
Référence:	0426417

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cantegril

Barsac AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	100% Sémillon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 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