



## 2019 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais avec la garantie de qualité Mövenpick

**Note de dégustation:**

Jaune doré. Bouquet fruité de tilleul, de coing et d'agrumes, avec une pointe de pain blanc et un peu de verveine. Belle complexité dans la bouche aux arômes fruités de Chasselas, sur une agréable fraîcheur, des notes d'agrumes; finale précise et d'une grande vivacité.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave St-Pierre
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0316019

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Fendant Les Grenouilles**

Valais AOC

Selected by Mövenpick

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés