



2019 Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Bouquet de Sauvignon Blanc qui ne pourrait être plus typique: des agrumes tels le pamplemousse et le citron vert, mais aussi de la fleur de sureau et une légère touche d'abricot. En bouche, il est extrêmement harmonieux avec une texture légère, très dense en arômes, à nouveau des notes d'agrumes, mais aussi un peu de litchi, montrant toujours de nouvelles facettes; à partir du milieu de bouche également des notes d'amandes grillées, la finale est fraîche et minérale.

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 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.1 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0154919

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 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.1 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés