



## 2019 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

### 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. La bouche est aromatique et équilibrée, avec beaucoup d'onctuosité et une excellente densité, soutenue par une note de fraîcheur appropriée, avec en arrière plan une légère note toastée; 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Zizers
<b>Producteur:</b>	Manfred Meier
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.8 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Blanc
<b>Référence:</b>	0155119

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Blanc**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.8 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés