



2019 Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

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):	
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.1 %
Cépage(s):	Chardonnay
Référence:	0287319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.1 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés