



2018 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Poire Williams, Golden Delicious et mélisse dans le nez séduisant, également un peu de pain blanc grillé. Une belle interaction entre le fruit expressif et de la fraîcheur en bouche, à nouveau marquée par les fruits jaunes, avec également une touche de miel, à la fois vibrant et crémeux; la texture est légère jusqu'à la longue finale aux touches de noisettes.

Accompagne idéale:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Maienfeld
Producteur:	Schloss Salenegg
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0126318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés