



## 2012 ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Élégant vin effervescent suisse issu de la méthode traditionnelle

**Description:**

Cet exquis vin effervescent de la Staatskellerei Zürich n'est produit qu'à partir des meilleurs raisins de la région. Dans la cave voûtée de Rheinau vieille de 150 ans, l'ÉO brut est élevé sur lies pendant plusieurs années, jusqu'au moment du dégorgement. Laissez-vous séduire par ses bulles aériennes, son nez subtil, sa fraîcheur et son élégance, et offrez-vous ce vin effervescent alliant méthode champenoise et raffinement suisse.

**Note de dégustation:**

Ce pur Pinot noir se distingue avec un perlage très fin et un nez subtilement parfumé de pomme et de poire. Palais noble qui se signale par des arômes levurés et grillés, enrichis de notes d'amande discrètes. Racé, beaucoup de style, d'élégance et de finesse.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0967012

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

Taille: A7 74x105

### **ÉO Brut**

Méthode Traditionnelle  
AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés