



## 2020 Sauvignon Blanc

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

<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>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0154920

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

Taille: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc**

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés