



2013 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:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez élégant aux subtiles notes d'agrumes, de verveine et de groseilles à maquereau. La mousse fine soutient les arômes fruités de Golden Delicious et de mirabelle, sur une belle fraîcheur et de délicates notes briochées; finale aromatique et persistante.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Suisse

Région:

Zurich

Producteur:

Staatskellerei Zürich

Notation(s):

Score 17.5/20

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

0967013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés