

## 2021 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais avec la garantie de qualité Mövenpick



### Description:

Der perfekte Partner für die winterliche Festküche: ideal um ihr Raclette oder Fondue zu begleiten - ein schweizer Klassiker!

### Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Nez de chasselas envoûtant rappelant le tilleul et les groseilles à maquereau, avec un souffle de brioche et un soupçon de citronnelle. La bouche est captivante, avec des notes de Golden Delicious et de citron vert, sur une légère fraîcheur, parfaite trame aromatique jusque dans la finale persistante. Excellent équilibre entre fruit et fraîcheur.

### 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>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave St-Pierre
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0316021

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

Taille: A7 74x105

### **Fendant Les Grenouilles**

Valais AOC

Selected by Mövenpick

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés