MÖVENPICK
VINS



2016 Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique, Côtes de Gascogne IGP, Producteurs Réunis

Un divin «rafraîchissement»

Note de dégustation:
Merveilleux bouquet de groseilles à maquereau, de pomme verte, d'herbe fauchée et de fines herbes. En bouche, le Montcharme Blanc de Blancs 2016 est souple et fondant, avec beaucoup d'onctuosité et une fine note d'épices.
Accompagne idéale:
Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Sud-Ouest
Producteur:	Union des Caves Coopératives de Cébazan
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20% Gros Manseng
Référence:	0827616

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique
Côtes de Gascogne IGP
Producteurs Réunis

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20% Gros Manseng
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch