

Grande Cuvée Alma Brut

Spumante Franciacorta DOCG, Bellavista

Un Franciacorta de Bellavista énergique

Description:
Le Bellavista Franciacorta est assemblé à partir de nombreux millésimes différents et de quelques vins de réserve issus de récoltes précédentes. Une partie de la fermentation et de l'élevage du vin a lieu dans de petits fûts de chêne blanc, qui confèrent au Bellavista sa profondeur et sa complexité.
Note de dégustation:
Jaune clair, accents tirant sur le vert. Un souffle de vanille rehausse le nez aux senteurs de pomme jaune, de fleurs d'amandier et de viennoiserie. L'attaque fraîche, vive et d'une grande élégance rappelle les fruits jaunes et la pâte d'amande, sur des touches d'agrumes, ainsi qu'une mousse délicate et constante en soutien, globalement très complexe et harmonieux; finale marquée.
Accompagne idéale:
Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.
Conseils de service:
Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Franciacorta
Notation(s):	Score 18.5/20, Gambero Rosso 2/3
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Référence:	04821--

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grande Cuvée Alma Brut

Spumante Franciacorta DOCG
Bellavista

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20, Gambero Rosso 2/3
Cépage(s):	80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 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