



2020 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, le plus ancien domaine viticole d'Europe

Description:

Les raisins de chardonnay mûrissent directement derrière le château Salenegg. Ils sont récoltés à pleine maturité, tôt le matin et au frais. Le jus coule directement dans la barrique française. Après la fermentation, le chardonnay reste encore neuf mois sur la levure dans la barrique.

Accompagne idéale:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Maienfeld
Producteur:	Schloss Salenegg
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	11% Chardonnay
Référence:	0126320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	11% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés