MÖVENPICK
VINS

2022 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais avec la garantie de qualité Mövenpick

Description:
La Cave St-Pierre représente une longue tradition dans la viticulture et est synonyme d'excellente qualité dans la production de vin. Le domaine bénéficie des conditions climatiques avantageuses du Valais, notamment de nombreuses heures d'ensoleillement et d'une qualité de sol optimale, qui permettent la culture d'une multitude de cépages.
Note de dégustation:
Jaune moyen, nuances dorées. Magnifique nez de chasselas aux notes de fleurs de tilleul et de groseilles à maquereau, sur un souffle de brioche et de citronnelle. La bouche est ferme, avec des nuances de Golden Delicious et de citron vert, que souligne une légère fraîcheur, parfaite palette d'arômes jusque dans la finale persistante. Remarquable 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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave St-Pierre
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0316022

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

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC
Selected by Mövenpick

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
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