



## 2022 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. 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

<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>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0316022

## 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>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