



2022 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Les réductions strictes de rendement sont légendaires et constituent le secret de son s

Description:

Manfred Meier de Zizers est célèbre pour ses vins blancs et est l'une des toutes premières adresses dans les Grisons. Le terroir est fait pour des vins blancs minéraux et riches en facettes.

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet très présent de pinot blanc, aux multiples nuances de fruits jaunes, d'abricots et de pommes, avec de délicates notes de miel, de zeste de mandarine et une fine minéralité. Merveilleusement aromatique dans la bouche onctueuse et d'une remarquable densité, soutenue par une belle note de fraîcheur et un soupçon herbes sauvages; finale longue et très agréable.

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:	Grisons
Sous-région:	Zizers
Producteur:	Manfred Meier
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Référence:	0155122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés