



2020 ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Élégant vin effervescent suisse issu de la méthode traditionnelle

Description:

Cet exquis vin effervescent de la Staatskellerei Zürich n'est produit qu'à partir des meilleurs raisins de la région. Dans la cave voûtée de Rheinau vieille de 150 ans, l'ÉO brut est élevé sur lies pendant plusieurs années, jusqu'au moment du dégorgement. Laissez-vous séduire par ses bulles aériennes, son nez subtil, sa fraîcheur et son élégance, et offrez-vous ce vin effervescent alliant méthode champenoise et raffinement suisse.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0967020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés