1988 Château Lamothe

Grand Cru Classé, Sauternes AOC

Accompagne idéale:
Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.
Conseils de service:
Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Sauternes
Producteur:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Référence:	1296988

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

Château Lamothe

Grand Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 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