2022 Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Gantenbein

Le roi parmi les Chardonnays

Description:
La famille Gantenbein cultive son Chardonnay sur tout juste un hectare. Le Chardonnay Gantenbein présente non seulement la belle minéralité d'un Chablis, mais aussi le fruité onctueux d'un Bourgogne blanc. Les généreux sols schisteux et calcaires ainsi qu'un élevage de 14 mois en barriques confèrent à ce Chardonnay son caractère indéniable.
Accompagne idéale:
Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le sevir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Gantenbein
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0673322

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

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Gantenbein

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 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