



Sparkling Brut

Columbia Valley, Domaine Ste Michelle

Un best-seller de l'Etat de Washington

Description:

Ce séducteur est vinifié 18 mois selon la méthode classique de fermentation en bouteille.

Note de dégustation:

Couleur jaune clair au chatoiement rosé. Nez fruité de pêche et de raisin sucré, suivi d'une fine note de pain blanc. Mousse élégante dans la bouche où l'on retrouve le fruité; bel équilibre entre le crémeux et la fraîcheur, fin moelleux fruité – de pêche – jusque dans la finale douce. Ce vin se mesure avec certains des champagnes les plus réputés.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Etats-Unis d'Amérique

Région:

Etat de Washington

Producteur:

Chateau Ste. Michelle

Notation(s):

Wine Enthusiast 90/100, Score 17/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

88% Chardonnay, 6% Pinot Gris, 6% Pinot Noir

Emballage:

Carton de 6

Référence:

03610--075C6106

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sparkling Brut

Columbia Valley
Domaine Ste Michelle

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Wine Enthusiast 90/100, Score 17/20
Traubensorte(en): 88% Chardonnay, 6% Pinot Gris, 6% Pinot Noir
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés