



## 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