



## 2023 Freiburger

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Rarement cultivé en Suisse

### Description:

Le Freiburgunder, également connu sous le nom de Freisamer, n'est que rarement cultivé en Suisse. Ce cépage allemand est issu d'un croisement entre le sylvaner et le pinot gris.

### Note de dégustation:

Jaune doré, légèrement brillant. Mirabelle et ananas, avec un peu de miel de fleurs et de menthe anglaise. Palais d'une belle ampleur et intense bien au-delà du milieu de bouche, Golden Delicious et amandes grillées, jolie fraîcheur en soutien; finale vivifiante.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Fribourg
<b>Producteur:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Freiburger
<b>Référence:</b>	0973923

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Freiburger

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Freiburger
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés