2022 Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne, SAS Marc Morey

Note de dégustation:
Jaune clair tendre aux reflets tirant sur le vert. Un soupçon d'anis agrémente le nez de pêche blanche et d'agrumes fraîchement coupés. En bouche, les arômes marqués par le terroir sont à la fois intenses et précis, corps de moyenne amplitude, belle intensité de fruit et fraîcheur jusqu'en finale. Un Chassagne-Montrachet raffiné qui, en règle générale, apporte déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse.
Accompagne idéale:
Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Marc Morey
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1464622

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne
SAS Marc Morey

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 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