



2019 Polymnie Séduction Or

Valais AOC, Domaine des Muses

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine des Muses
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine
Référence:	1337319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Polymnie Séduction Or

Valais AOC

Domaine des Muses

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine
Apogée:	jusqu'en 2038
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés