



2024 Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Les strictes réductions de rendement sont légendaires et le secret de la réussite

Description:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement systématiques sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets verdâtres. Un bouquet de chardonnay ouvert et riche, rappelant les agrumes, les poires Williams et le melon mûr, également une discrète note de miel. Attaque fraîche et fruitée, suivie de beaucoup de fruits jaunes, de prunes et de coings mûrs, maintenant aussi des notes nettement minérales ; l'arôme complet est soutenu par une bonne note de fraîcheur ; concentré dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Zizers
Producteur:	Manfred Meier
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0287324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés