



Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Fait main de A à Z: le Blanc de Noir effervescent très subtil de Hansruedi Adank. Remu main, cela va de soi.

Description:

Même s'il n'est pas millésimé, le vin effervescent d'Adank se compose essentiellement d'un seul millésime qui est associé à des vins de réserve. Il bénéficie de deux ans d'élevage en bouteilles sur lies et est dosé à 2 g/l.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets roses. Des notes de fleurs blanches soulignent le nez ouvert aux parfums de pommes juteuses et de melon. De magnifiques arômes fruités se révèlent dans la bouche aux notes d'agrumes et de groseilles à maquereau, fine mousse ; l'agréable douceur de fruit se marie à la discrète fraîcheur ; continuellement aromatique jusque dans la finale harmonieuse.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des feuilletés, de la triute fumée et des dés de Sbrinz. Il est aussi parfait pour l'apéro ou en accompagnement de plats froids.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Producteur:	Hansruedi Adank
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	08489--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés