MÖVENPICK
VINS

2017 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un Chardonnay produit par la fameuse Staatskellerei Zürich

Description:
Une élégance généreuse et une complexité fascinante caractérisent ce Chardonnay élevé plusieurs mois en chêne français et suisse (chêne de Marthalen). Les grappes ont été laissées sur pied jusque tard dans l'automne pour garantir une maturité optimale, et donc une vendange d'excellente qualité.

Note de dégustation:
Jaune clair aux reflets dorés. Le bouquet est typiquement Chardonnay avec ses parfums de Williams et Golden Delicious, puis ses notes d'agrumes. L'attaque très élégante est suivie d'arômes fruités marqués se développant progressivement, sur des nuances de miel et de mélisse; le milieu de bouche concentré est d'une belle fraîcheur. Finale longue et très fruitée.

Accompagne idéale:
Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le sevir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0851517

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 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