



2016 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais avec la garantie de qualité Mövenpick

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: Valais
Producteur: Cave St-Pierre

Notation(s):
Elaboration: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 100% Chasselas

Emballage: Carton de 6

Référence: 0316016075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Origine: Suisse

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Chasselas

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 12.0 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés