MÖVENPICK
VINI



Roc Breïa

Mâcon Villages, Roc Breïa - Théo Dancer

Il Mâconnais con la precisione della Côte d’Or

Descrizione:
Roc Breïa è il progetto personale di Théo Dancer nel Mâconnais e dimostra in modo impressionante quale livello possa raggiungere lo Chardonnay anche in questa zona. Le uve provengono da vecchi vigneti nei pressi di Bray, tra cui persino appezzamenti risalenti agli anni ’40. La fermentazione e l’affinamento avvengono con discrezione in grandi botti di legno usate, in modo che a prevalere non sia il legno, ma il frutto e la provenienza. Il frutto succoso e la consistenza delicata si uniscono a una vivace tensione e a un retrogusto marcatamente salato. Uno Chardonnay di notevole finezza, che porta la firma precisa di Dancers e allo stesso tempo rivela la sua origine nel sud della Borgogna.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.
Paese di origine: Francia
Denominazione: Mâconnais
Produttore: Roc Breïa - Théo Dancer
Gradazione alcolica: 12.5%
Numero articolo: 1475824

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Roc Breïa

Mâcon Villages
Roc Breïa - Théo Dancer

Paese di origine: Francia
Gradazione alcolica: 12.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch