



2016 Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique, Côtes de Gascogne IGP, Producteurs Réunis

Ein herrlicher «Frischmacher»

Descrizione del vino:

Feiner, blumig-aromatischer und sehr charmanter Weißwein aus der Gascogne.

Nota di degustazione:

Traumhafte Duftnote: Stachelbeeren, grüner Apfel, gemähtes Gras und verschiedene Kräuter. Am Gaumen überzeugt der 2016 Montcharme Blanc de Blancs mit saftiger, weicher Textur, viel Cremigkeit auf der Zunge und einer feinen Würze.

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Sud Ovest

Produttore: Union des Caves Coopératives de Cébazan

Valutazioni:

Vinificazione: in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 11.5 %

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Varietà d'uva: 60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20% Gros Manseng

Numero di articolo: 0827616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique
Côtes de Gascogne IGP
Producteurs Réunis

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20% Gros Manseng
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	inahltank
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren