



## 2019 Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Un Chardonnay aussi sensuel que délicieux

**Note de dégustation:**

Jaune moyen avec des reflets dorés. Des notes d'agrumes ainsi que des fruits jaunes à noyau dans le nez très élégant, également un soupçon de verveine. En bouche, ce beau fruit convainc à nouveau, accompagné de délicats arômes grillés, très crémeux, soutenu par une belle fraîcheur; finale expressive et complexe.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Berne
<b>Producteur:</b>	Hasler
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0861519

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Muse**

Région des Trois Lacs VDP  
Cave Hasler

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés