

## 2019 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, le plus ancien domaine viticole d'Europe

### Description:

Les raisins de chardonnay mûrissent directement derrière le château Salenegg. Ils sont récoltés à pleine maturité, tôt le matin et au frais. Le jus coule directement dans la barrique française. Après la fermentation, le chardonnay reste encore neuf mois sur la levure dans la barrique.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Poire Williams, Golden Delicious et mélisse dans le nez séduisant, également un peu de pain blanc grillé. Une belle interaction entre le fruit expressif et de la fraîcheur en bouche, à nouveau marquée par les fruits jaunes, avec également une touche de miel, à la fois vibrant et crémeux; la texture est légère jusqu'à la longue finale aux touches de noisettes.

### 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 servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Maienfeld
<b>Producteur:</b>	Schloss Salenegg
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	11 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0126319



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

Taille: A7 74x105

### **Mayenfelder Chardonnay**

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	11 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés