



2023 Cuvée Rosé N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Producteur:

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Apogée: jusqu'en 2027

Cépage(s): 70% Pinot Noir, 30% Malbec

Référence: 1372223

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rosé N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés