



## 2023 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un Chardonnay suisse aux fins arômes de vanille

### Description:

Une élégance généreuse et une complexité fascinante caractérisent ce Chardonnay élevé plusieurs mois en chêne français et suisse (chêne de Marthalen). Les grappes ont été laissées sur pied jusque tard dans l'automne pour garantir une maturité optimale, et donc une vendange d'excellente qualité. Ce vin, qui accompagne à merveille les repas, n'est disponible, comme le fameux «ÉO Noir», qu'en quantité limitée.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, centre lumineux. Nez engageant de chardonnay, aux notes de Golden Delicious et de poire impériale, sur un peu de verveine et de délicates touches de miel. Bouche aux élégants arômes de fruits jaunes à noyau, de pain blanc légèrement grillé et de noisettes, sur un soupçon d'herbes sauvages et une jolie douceur de fruit en soutien; harmonieux et d'une belle maturité, avec une discrète note de fraîcheur; accents légèrement minéraux dans la longue finale très souple.

### 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>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0851523

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

Taille: A7 74x105

### ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés