Swiss Fine Wine

Essence lémanqiue Viognier

Prix : CHF 25.00

Caractèristiques

Nom :	Essence lémanqiue
Extension :	Viognier
Collection :	Vins blancs
Encaveur :	Domaine Mermetus (Chollet, Henri &Vincent)
Région :	Lavaux, Vaud
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Viognier
Production :	Élevé en cuve et en barrique
Vieillissement :	Fût
Type :	Sec
Corps :	Léger à medium
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson, dessert, poisson d'eau douce, poisson de mer, poisson grillé, fruits de mer, crustacés, tarte aux fruits
Temps de garde :	2 - 5 Ans
Température de service :	10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch