



Essence lémanique Viognier

Prezzo : CHF 25.00

Caratteristiche

Nome :	Essence lémanique
Estensione :	Viognier
Collezione :	Vins blancs
Cantina :	Domaine Mermetus (Chollet, Henri & Vincent)
Regione :	Lavaux, Vaud
Colore :	Bianco
Categoria :	Mono varietà
Uve :	Viognier
Produzione :	Invecchiato in vasca e in botti
Ageing :	Botte
Tipo :	Secco
Corpo :	Leggero-medio
Capacità :	75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Pesce, dessert, pesce d'acqua dolce, pesce di mare, pesce alla griglia, frutti di mare, crostacei, crostata di frutta
Tempo di conservazione :	2 - 5 Anni
Temperatura di esercizio :	10.0°C - 12.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni