

IMPURO Chardonnay Piemonte DOC

Frais - exotique - fin minéral



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21131724
Culinaire Apéritifs, salade de poulet, champignons, pâtes en sauce crémeuse, plats estivaux, vitello tonnato	Élevage

À PROPOS DU VIN

Les relations entre le Piémont et la France ont une longue tradition. Le Piémont a été sous l'influence de la Savoie pendant des siècles. Cela se ressent sur la viticulture et la vinification. Parmi les plus de 100 cépages autorisés, beaucoup sont des autochtones et ont leur „racines“ en France. Les cépages internationaux comme le le Chardonnay, le Pinot Bianco ou le Pinot Nero gagnent de plus en plus en importance. Roberto Sarotto a réussi à créer avec les deux cépages français Chardonnay et Sauvignon Blanc un vrai vin Piémontais.

Qualité: Encore légèrement fermé, polyvalent, se combine aussi bien avec l'apéritif qu'avec un repas léger.

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair et pâle.

Aromatique

Aromatique: Arômes frais de groseilles à maquereau et fleur de sureau, séduisantes notes exotique de mangue, dominant le Sauvignon Blanc au moment de la dégustation

Corps

Corps: Attaque fraîche, corps élégant, séduisants arômes et légère gourmandise en bouche, en joli contraste avec l'acidité juteuse, belle minéralité, moyennement corsé.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch