

# IMPURO Chardonnay Piemonte DOC

Frais - exotique - fin minéral



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

|                                                                                                                       |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Origine</b><br>Piemonte                                                                                            | <b>Cépage</b>                       |
| <b>Producteur</b><br>Roberto Sarotto                                                                                  | <b>Type de fermeture</b>            |
| <b>Millésime</b>                                                                                                      | <b>Maturité de dégustation</b>      |
| <b>Taille de bouteille</b>                                                                                            | <b>Température de service</b>       |
| <b>Teneur en alcool</b>                                                                                               | <b>Numéro d'article</b><br>21131725 |
| <b>Culinaire</b><br>Amuse-bouches, salade de poulet, plats<br>aux champignons, plats légers d'été,<br>vitello tonnato | <b>Élevage</b>                      |

## 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.

Amuse-bouches, salade de poulet, plats aux champignons, plats légers d'été, vitello tonnato

## DESCRIPTION

### Couleur

Jaune citron clair, de teinte moyenne.

### Aromatique

Intensité moyenne avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, de pomme verte, de litchi, de mangue et de fleurs blanches, complétées par de légères nuances minérales.

### Corps

Sec, avec une acidité fraîche moyenne et un corps équilibré. En bouche, les arômes d'agrumes, de pamplemousse, de pomme verte, de litchi, de mangue et de fleurs blanches se révèlent, soutenus par une subtile minéralité. La finale est d'intensité moyenne.

### Impression générale

Accompagnement culinaire polyvalent et frais, séduisant par son équilibre et sa fraîcheur.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)