

LIONEL DUFOUR

Lionel Dufour GmbH
Mühlebrücke 2
2502 Biel/Bienne
Telefon 032 322 81 61
www.lionel-dufour.ch

Les vins originaires de France sont une référence en matière de plaisir du vin et ce pays viticole prestigieux situé au coeur de l'Europe est considéré comme le fondateur de la viticulture moderne. Les régions viticoles les plus diverses au niveau du climat et de la géographie s'étendent dans tout le pays.

Pays d'origine:	France
Millésime:	2018
Cépages:	<u>Chardonnay</u> Ce cépage blanc compte parmi les plus réputés du monde, il s'adapte aux régions tant fraîches que chaudes et produit des vins très attractants <u>Viognier</u> Le Chardonnay est affiné par les notes fleuries du Viognier, originaire de la Vallée du Rhône. Ces raisins poussent particulièrement bien dans le sud ensoleillé de France
Teneur en alcool:	12.5 % Vol.
Potentiel de garde:	à boire maintenant, jusqu'à la fin de l'année 2021
Température de service:	8 - 10 °C
Robe:	Jaune doré clair
Nez:	Bouquet intense de fruits exotique et d'agrumes
Bouche:	Bon gras en attaque, légèrement pétillante. Arômes intenses d'agrumes et minérales, harmonieux et souple avec une acidité bien intégrée, et une finale bien persistante
Vinification:	Fermentation à température contrôlée et élevage en fûts d'acier de qualité supérieure afin de préserver le bouquet et les arômes
Producteur:	Sélectionné par Michel Walther www.lionel-dufour.ch
Convient avec:	Salades fraîches et croquantes, entrées raffinées, mets délicats à base de poisson, de viande et de volaille. Accompagne également très bien les asperges
Emballage:	colis 6 x 75 cl
Art-No:	824990

